

# Sonsierra Tempranillo Blanco

## Smaaknotitie

Een heldere wijn met een strogele kleur en gouden highlights. Deze wijn is expressief in de neus met aroma's van wit en tropisch fruit, toast, kaneel en citrus met bloemige tonen. Zijdezacht en fris in de mond met een lange fruitige afdronk.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 7-10°C.

## Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met lichte gerechten, verse pasta, rijstgerechten, gevogelte, en diverse visgerechten.

## Vinificatie

In dit wijnhuis worden alleen single-varietal wijnen gemaakt, tijdens deze bereidingen worden de traditionele technieken gecombineerd met de nieuwste technologieën. Druiven worden met de hand geplukt, uit onze wijngaarden die rondom de bodega liggen. Na de fermentatie volgt de schilrijping (sur-lie) gedurende 3 maanden, met een dagelijkse batonnage.

## Omgeving

Bodegas Sonsierra bezit 570 hectare aan wijngaarden in het hoogste puntje van Rioja Alta, waar wijnranken verbouwd worden van gemiddeld 20 tot 130 jaar oud. De wijngaard is gelegen aan de voet van het Cantabrisch gebergte langs de Ebro rivier, wat een uniek micro-klimaat creëert dat perfect is voor de wijnbouw. De bergen helpen de regio te beschermen tegen de sterke wind wat typerend is voor Noord-Spanje.



Vinos QUIXOTE  
Exceptional Spanish Wines  
info@vinosquixote.com



## Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O.C. Rioja
<i>Druif</i>	100% Tempranillo Blanco
<i>Alcohol</i>	13%

## Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	125 dozen

## Awards

James Suckling 2019 – 91 Points

