

Sonsierra Blanco Fermentado en Barrica

Smaaknotitie

Aantrekkelijke lichtgele kleur met lichte reflecties. In de neus erg elegant en complex als gevolg van de rijping op eigen schillen in vaten. Aroma's van peer en perzik met witte bloemen, in perfecte harmonie met geroosterde noten en vanille op de achtergrond. Zijdeachtig en vol in de mond, met een licht zuurtje en wit fruit. Erg gulzig en persistent met een afdronk vol fruit en geroosterde tonen.

Serveertemperatuur

We raden aan om deze wijn te schenken op een temperatuur van ongeveer 12°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met zeevruchten, verse pasta en rijsgerechten.

Wijnbereiding

Het wijnhuis bevindt zich aan de voet van het Cantabrisch gebergte. De druiven zijn hand geplukt uit de wijngaarden die rondom de bodega liggen. Gefermenteerd in Frans eiken vaten gedurende ongeveer 3 maanden, met een dagelijkse battonage.

Omgeving

Bodegas Sonsierra bezit een totaal van 570 hectare wijngaarden op het hoogste puntje van Rioja Alta, waar wijnranken verbouwd worden van gemiddeld 20 tot 130 jaar oud. Het Cantabrisch gebergte ten noorden en de Ebro rivier ten zuiden van de wijngaarden zorgen voor een uniek micro-klimaat welke ideaal is voor wijnbouw. De bergen helpen de regio te isoleren, wat een modererend effect op het klimaat heeft. Daarnaast beschermt het de wijngaarden tegen de sterke wind welk 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% Viura
<i>Jaar</i>	2016
<i>Alcohol</i>	12%

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
<i>20 voet</i>	2.016 dozen

Awards

Guía Peñín 2018 – 88 Points

