

Sonsierra Gran Reserva

Smaaknotitie

Intens diepe kersenrode kleur. Potente, elegante en complexe aroma's van rijp fruit en rozijnen. Delicate aroma's van cacao, room, en geroosterde balsamiek tonen als gevolg van de lange rijping in vaten en fles. Goede structuur in de mond, met krachtige en rijke tannines met een lange zijdezachte afdrank.

Serveertemperatuur

We raden aan om deze wijn te schenken op een temperatuur van ongeveer 18°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met wild vlees, verschillende kazen, patés en stoofschotels.

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. Fermentatie in roestvrijstalen tanks gedurende 10 dagen. Maceratie op de eigen schillen gedurende 20 dagen om de perfecte kleur te verkrijgen. De wijn heeft gerijpt in nauwkeurig geselecteerde vaten van Frans eiken voor een periode van 24 maanden, waarna een narijping van minimaal 36 maanden op de fles volgt.

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
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

Streek	D.O.C. Rioja
Druif	100% Tempranillo
Jaar	2012
Alcohol	14%

Logistieke Informatie

Fles	0,75 L
Doos	6 st.
Afm. doos	325 x 245 x 170 mm
Gewicht	8,3 kg
Per pallet	125 dozen
20 voet	2.016 dozen

Awards

Tim Atkin Master of Wine 2018 – 90 Points
Wine Advocate 2018 – 90 Points
International Wine Challenge 2018 –
Silver medal

