

SONSIERRA TEMPRANILLO BLANCO

Fermentado en barrica 2016

Sonsierra

RIOJA ALTA

AROMÁTICO Y CAUTIVADOR



VIÑEDOS

Procedente de parcelas vendimiadas a mano y situadas en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



VARIETADES

100 % Tempranillo Blanco



ELABORACIÓN

Tras un suave prensado se obtiene el mosto de yema que es desfogado en frío durante 24 horas. Cuando la concentración de azúcares comienza a bajar pasa a barricas nuevas de procedencia francesa donde finaliza la fermentación alcohólica. Crianza sobre sus lías finas que son removidas para mantenerlas en suspensión dos veces por semana durante 4 meses con el fin de dotarlo de mayor armonía y untuosidad en boca.



NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con notas áureas, muy brillante y con abundante lágrima.

Su nariz es singular, cautivante y expresiva. Destacan sus aromas de fruta blanca y tropical junto con ligeras notas tostadas y de canela sobre un fondo cítrico acompañado de toques florales.

En boca es amplio, goloso y fresco. Con una sutil textura sedosa y un final persistente lleno de recuerdos frutales.



MARIDAJE

Ideal para disfrutar como aperitivo o acompañar con mariscos, pescados blancos y azules, quesos suaves, ahumados, pastas y carnes blancas.



Tim Atkin
Master of Wine 2016
Añada 2015



Medalla de Oro
Mundial del Tempranillos
2017
Añada 2015



Paseo de Logroño nº 3 - 26338 - San Vicente de la Sonsierra - La Rioja (España) Tel.: + 34 941 334 031 - sonsierra@sonsierra.com - www.sonsierra.com

f /bodegas.sonsierra

t @BodegaSonsierra

YouTube /BodegasSonsierra

Instagram @BodegaSonsierra