

# 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 desfangado 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 de Tempranillo  
Londres, 2017  
**Añada 2015**