SONSIERRA VIURA

COSECHA 2025 - Vino de San Vicente de la Sonsierra

Un vino nacido en un pueblo con más de dos mil años de historia vinícola

VIÑEDOS

Vendimia manual de una selección de viñedos que atesoran más de 40 años escogidos en el entorno de San Vicente de la Sonsierra.

VARIEDADES

100% Viura.

ELABORACIÓN

Uva despalillada. Maceración pelicular del mosto con los hollejos en frío para la máxima extracción de los aromas de la piel de la uva. Suave prensado y posterior fermentación a 17ºC del mosto en depósito de acero con el fin de potenciar los aromas varietales.
Uno de los tres blancos de la "colección Sonsierra" con garantía de origen "Vino de Pueblo" avalada por la DOCa Rioja.

PERFIL

Un vino blanco fresco, equilibrado y muy agradable de beber.
Brillante color amarillo pajizo con reflejos nacarados.
Nos ofrece frescas notas de futas blancas, destacando la manzana verde que se entremezclan con los toques cítricos del pomelo rosa y la lima.
Posee un gran volumen en boca equilibrado con una refrescante acidez que hacen de él un vino vivo, fresco y seductor.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar como aperitivo o acompañar con mariscos, ceviche peruano, pescados blancos y azules, quesos suaves, ahumados, pastas, tortillas y ensaladas.

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