SONSIERRA TEMPRANILLO

COSECHA 2025, Vino de San Vicente de la Sonsierra

Un vino con todo el carácter y personalidad de un pueblo con más de dos mil años de historia vinícola

VIÑEDOS

Vendimia manual de las mejores uvas de tempranillo procedentes de una selección de viñedos escogidos en el entorno de San Vicente de la Sonsierra con una edad media de 30 años.

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Uva despalillada. Maceración prefermentativa durante 24 horas y fermentación alcohólica a temperaturas controladas con el fin de preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

El primer tinto de la “colección Sonsierra” con garantía de origen “Vino de Pueblo” avalada por la DOCa Rioja.

PERFIL

Un vino fresco y honesto, lleno de carácter y personalidad.

De color rojo picota con ribetes violáceos.

En nariz destaca su potente expresión varietal del tempranillo característico de esta zona. Aromas de mora y fresa con sutiles toques de caramelo de violeta. Al agitar la copa surgen también aromas de regaliz y notas minerales.

En boca es fresco y goloso con una retronasal cargada de recuerdos frutales y regaliz que le dan un tono vivo que invitan a disfrutar con él.

MARIDAJE

La mejor compañía para arroces, cocina thai, gyozas, carnes rojas, legumbres, tataki de atún, pescados de río, embutidos y quesos suaves

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