ANDROSELA SEMIDULCE

Somos GRUPO sonsierra
EST. 1961

"DELICADO Y SUGERENTE"

VIÑEDOS

De más de 40 años de edad vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.

VARIEDADES

100 % Viura

ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Posterior desfangado en frío durante otras 24 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17ºC. Paralizamos la acción fermentativa a 10,50º de alcohol con el objetivo de mantener el resto de azúcar natural de la uva.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos acerados.

Su nariz posee aromas sutiles y atractivos, con notas frutales tipo pera, manzana, membrillo y albaricoque combinados con recuerdos florales y tropicales.

En boca es sedoso, fresco y goloso, con un punto de acidez que equilibra su dulzor, dejando una larga estela de recuerdos frutales

MARIDAJE

Muy versátil. Se puede disfrutar de aperitivo o combinarse con todo tipo de platos como foie, queso de cabra, ensaladas templadas, mariscos, cocina oriental o incluso postres.

Paseo de Logroño, 3 (26338) San Vicente de la Sonsierra - 941 33 40 31
www.sonsierra.com