SONSIERRA CRIANZA, 2021

Somos GRUPO sonsierra
EST. 1961

"Jugoso y fácil de beber. Un vino creado para disfrutar en cualquier momento"

VIÑEDOS
Vendimiados a mano y situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.

VARIEDADES
100% Tempranillo

AÑADA Y ELABORACIÓN
La cosecha 2021 en Rioja estuvo marcada por contrastes climáticos significativos. Se caracterizó por un invierno frío y húmedo (incluyendo el impacto del fenómeno Filomena), con buena acumulación de agua en forma de lluvia y nieve. El verano, en cambio, fue cálido y seco, aunque se registraron lluvias justo antes de vendimia. Todo ello propició una cosecha heterogénea donde se alcanzó una gran amplitud térmica consiguiéndose una excelente madurez y una cosecha muy sana.

Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación alcohólica con remontados periódicos en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a temperatura controlada de 24ºC para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO
12 meses en una combinación de barricas bordelesas de roble americano.

NOTAS DE CATA
Color rojo rubí con ribetes vivos y de capa media.

En nariz es fresco con una buena intensidad frutal especialmente negra, como moras o ciruelas. La crianza está presente a través de sutiles notas de especias dulces, la vainilla y el cacao.

Su boca es jugosa, elegante y fácil de beber. Con notas afrutadas y especiadas en retronasal.

MARIDAJE
Es un vino muy versátil por lo que es perfecto para disfrutar cada día acompañando platos de embutidos, carnes, legumbres, pastas y quesos semicurados.

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