SONSIERRA CRIANZA
VENDIMIA SELECCIONADA

Somos GRUPO sonsierra
EST. 1961

"SORPRENDENTE"

VIÑEDOS
Viñedos de más de 40 años situados en las faldas de la Sierra de Cantabria vendimiados a mano.

VARIEDADES
100% Tempranillo vendimiado a mano.

ELABORACIÓN
Tras un suave estrujado el mosto macera en frío en contacto con los hollejos durante 48 horas para posteriormente realizar la fermentación alcohólica a una temperatura máxima contralada de 28ºC recibiendo ligeros remontados durante 8 días.
Maceración postfermentativa durante 48 horas y fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO
12 meses en barricas 70% nuevas de roble americano y 30% de segundo año de roble francés. Mínimo de 1 año de reposo en botella hasta su afinamiento.

NOTAS DE CATA
Se trata de un vino elegante a la vez que original, de intenso color cereza brillante con reflejos granates.
Potente en nariz, con aromas de fruta roja madura perfectamente ensamblados con vainillas, cremas, tostado fino y notas minerales que le otorgan una tremenda complejidad que se va desgranando a medida que se airea en copa.
Su paladar es intenso y elegante, destacan sus taninos maduros junto a su amplitud y redondez dejando un largo y agradable recuerdo.

MARIDAJE
La compañía perfecta para carnes, legumbres, pastas y quesos semi curados, quesos muy curados y setas de temporada.

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