SONSIERRA GRAN RESERVA

Somos GRUPO sonsierra
EST. 1961

"DISTINGUIDO Y SUGERENTE"

VIÑEDOS

Viñedos viejos de entre 40 y 80 años, situados en las faldas de la Sierra de Cantabria y 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 24 horas para posteriormente realizar la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 8 días con remontados periódicos a una temperatura máxima controlada de 27ºC con el fin de preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas.
Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO

24 meses en una cuidadosa selección de barricas de roble francés.
Mínimo de 36 meses de reposo en botella hasta su afinamiento para ser degustado en su plenitud.

NOTAS DE CATA

De atractivo color rojo picota muy intenso con ribetes teja.
Potente, elegante y con una complejidad aromática que se va desgranando a medida que se airea en copa. Las notas de fruta madura y pasa, propias de las viñas viejas de las que procede están perfectamente ensambladas con delicados aromas de cacao, cremas, tostado fino y notas balsámicas aportados por su larga crianza tanto en barrica como en botella.
De gran volumen en boca, muy bien estructurado, con unos taninos potentes y golosos ofreciéndonos un final en boca largo, sedoso y envolvente.

MARIDAJE

Para disfrutar con carnes rojas y grasas, legumbres, guisos... platos con sabores contundentes.

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