PAGOS DE LA SONSIERRA

Somos GRUPO sonsierra
EST. 1961

"CAUTIVADOR Y VIBRANTE"

VIÑEDOS

5 pequeños viñedos con Terroir único, situados a 450-750 metros. Conducción en vaso y en los que se practica una viticultura convencional de equilibrio, lo que limita su producción por hectárea de manera natural.
Viñedos de secano que soportan la climatología extrema y las condiciones adversas orientados hacia el sur para una óptima maduración de los racimos de uva.

VARIEDADES

100% Tempranillo vendimiado a mano.

ELABORACIÓN

El mosto realizó una maceración prefermentativa en frío seguida de la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con frecuentes remontados para conseguir una acertada extracción de color.
La fermentación maloláctica, en contacto con sus lías, se produjo en una cuidadosa selección de barricas nuevas de roble francés de las mejores tonelerías del mundo con removidos semanales.

ENVEJECIMIENTO

En barricas de roble francés durante 16 meses y en botella durante, al menos, 26 meses antes de su comercialización.

NOTAS DE CATA

Reserva muy especial con tremenda complejidad y redondo ensamblaje. La barrica subraya y aporta matices a la exuberante fruta madura que caracteriza a nuestro viñedo más longevo.
Chocolate negro, fruta pasa, bombón de licor, eucalipto, café tostado y cremas.
De gran volumen en boca, potente, amplio, carnoso y refinado, con un final agradable y de permanencia profunda y marcada, que denotan la personalidad del vino.

MARIDAJE

Marida a la perfección con legumbres, pastas, quesos semicurados, quesos muy curados, setas de temporada y sobre todo carnes grasas: chuletones y carnes rojas.

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