PERFUME DE SONSIERRA

Somos GRUPO sonsierra
EST. 1961

"EXCLUSIVO Y EXHUBERANTE"

VIÑEDOS

Uvas vendimiadas a mano de 4 viñedos seleccionados de unos 80 años ubicados en la región de Sonsierra, en el corazón de la Rioja Alta.

VARIEDADES

100% Tempranillo vendimiado a mano.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 24ºC durante 9 días. Fermentación maloláctica en contacto con sus lías en una selección de barricas bordelesas nuevas de roble francés.
Escogiendo aquellas que a través de los años y nuestra experiencia han demostrado aportar elegancia, finura y personalidad por su integración con el vino, verdadero protagonista de todo el conjunto.

ENVEJECIMIENTO

16 meses en la misma cuidadosa selección de barricas bordelesas nuevas de roble francés. 8 meses de crianza en botella como mínimo.

NOTAS DE CATA

De intenso color cereza picota, es capaz de transmitir profundas fragancias a regaliz, mora, grosella, caramelo, moca y toques mentolados.
Su paladar es carnoso, potente y exuberante, resultando una experiencia para los sentidos que le hacen perdurar en el recuerdo.

MARIDAJE

Ideal para maridar con embutidos, carnes rojas, aves, pescados grasos, caza menor, quesos de media curación, platos especiados y guisos calientes como las legumbres o las tradicionales patatas a la riojana.

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