SONSIERRA RESERVA

Somos GRUPO sonsierra
EST. 1961

"TRADICIONAL Y CON CARACTER"

VIÑEDOS

Viñedos Viejos de entre 30 y 80 años, situados en las faldas de la Sierra de Cantabria y vendimiados a mano.

VARIEDADES

100% Tempranillo vendimiado a mano.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa durante 24horas.
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. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas.
Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO

18 meses en barrica bordelesa de roble americano (30%) y francés (70%).
Mínimo de 24 meses de reposo en botella hasta su afinamiento.

NOTAS DE CATA

Sugerente color rojo granate con ribetes rubí.
En nariz despliega aromas a fruta negra madura y regaliz, perfectamente equilibrados con las notas tostadas, especiadas y balsámicas que proceden de su estancia en barrica y le dotan de una gran complejidad.
En boca, su tanino amable hace que se muestre redondo y aterciopelado con unos matices tostados al final que le otorgan un agradable recuerdo.

MARIDAJE

Magnífica elección para realzar platos de caza, asados, estofados, quesos muy curados y setas de temporada.

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