

SONSIERRA SELECCIÓN TINTO

“JOVEN Y AUTÉNTICO”



VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



VARIETADES

100 % Tempranillo



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa durante 24 horas.

Fermentación alcohólica con ligeros remontados en depósitos de acero inoxidable durante 9 días a una temperatura máxima de 24°C para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados.

Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



NOTAS DE CATA

De color rojo picota con ribetes amarillos y buena lágrima.

En nariz destaca su potente expresión varietal del tempranillo característico de esta zona.

Con aromas de frutas del bosque (mora, frambuesa) y notas de violeta. Al agitar la copa surgen también aromas de regaliz y notas minerales.

En boca es fresco y goloso con una retronasal cargada de recuerdos frutales y regaliz que le dan un tono vivo que invitan a disfrutar de él



MARIDAJE

La mejor compañía para arroces, carnes rojas, legumbres, pescados de río, embutidos y quesos suaves.

