SONSIERRA VIURA
FERMENTADO EN BARRICA

Somos GRUPO sonsierra
EST. 1961

"COMPLEJO Y ELEGANTE"

VIÑEDOS
Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta. Su edad media supera los 40 años.

VARIEDADES
100 % Viura

ELABORACIÓN
Maceración pelicular del mosto con los hollejos a baja temperatura durante 24 horas para la máxima extracción de precursores aromáticos.
Desfangado en frío previo a la fermentación alcohólica durante aproximadamente 24 horas. Cuando la concentración de azúcares comienza a bajar pasa a barricas nuevas de procedencia americana donde finaliza la fermentación alcohólica.

ENVEJECIMIENTO
Crianza sobre sus lías finas que son removidas para mantenerlas en suspensión dos veces por semana durante 3 meses y medio.
Este vino no realiza la fermentación maloláctica ya que hemos buscado preservar esa acidez que le otorga su frescor característico.

NOTAS DE CATA
Es un vino sutil y diferente. De atractivo color amarillo pálido con reflejos alimonados, muy brillante.
Su nariz expresa una gran elegancia y complejidad potenciada por su estancia en barricas con las lías, combinando los tonos frutales tipo pera y piña con los de flores blancas y cítricos, en perfecta sintonía con los recuerdos tostados, frutos secos, coco y vainilla sobre un sugerente fondo de pastelería.
En boca resulta sedoso y de gran volumen con la acidez justa para otorgarle frescor y viveza, con un paso sabroso a frutas blancas y cítricos. Muy goloso y persistente en su final con un postgusto lleno de notas frutales y tostados.

MARIDAJE
Ideal para degustar con quesos, carnes de ave, pescados, hojaldres de verduras y menestras.

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