

# Sonsierra Gran Reserva

## Smaaknotitie

Intens diepe kersenrode kleur. Elegante en complexe aroma's van rijp fruit en rozijnen. Delicate aroma's van cacao, room, en geroosterde balsamiek tonen als gevolg van de lange rijping in vaten en fles. Goede structuur in de mond, met krachtige, rijke tannines en een lange zijdezachte afdronk.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 18°C.

## Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met wild vlees, verschillende kazen, patés en stoofschotels.

## Vinificatie

In dit wijnhuis worden alleen single-variëtaal wijnen gemaakt, tijdens deze bereidingen worden de traditionele technieken gecombineerd met de nieuwste technologieën. Druiven zijn hand geplukt van 40 tot 80 jaar oude wijnranken die rondom onze bodega liggen. Fermentatie in roestvrijstalen tanks gedurende 8 dagen, met periodiek pompen op 27°C om de fruitige aroma's te behouden. De wijn heeft gerijpt in nauwkeurig geselecteerde vaten van Frans eiken voor een periode van 24 maanden, waarna een rijping van minimaal 36 maanden op de fles volgt.

## Omgeving

Bodega Sonsierra bezit een totaal van 570 hectare wijngaarden op het hoogste puntje van Rioja Alta, waar wijnranken verbouwd worden van gemiddeld 20 tot 130 jaar oud. Het Cantabrisch gebergte ten noorden en de Ebro rivier ten zuiden van de wijngaarden zorgen voor een uniek micro-klimaat welke ideaal is voor wijnbouw. De bergen helpen de regio te isoleren, wat een verzachtend effect op het klimaat heeft. Daarnaast beschermt het de wijngaarden tegen de sterke wind welke typerend is voor Noord-Spanje.



Vinos QUIXOTE  
Exceptional Spanish Wines  
info@vinosquixote.com



## Wijnbeschrijving

Streek	D.O.C. Rioja
Druif	100% Tempranillo
Alcohol	14%

## Logistieke Informatie

Fles	0,75 L
Doos	6 st.
Afm. doos	325 x 245 x 170 mm
Gewicht	8,3 kg
Per pallet	125 dozen

## Awards

Jamer Suckling 2019 – 92 Punten

