

Pagos de la Sonsierra

Smaaknotitie

Een intens rode robijn kleur. In de neus is er een explosie van donkere chocolade, rozijn, eucalyptus, geroosterde koffie en crème.

Vol en zijde zacht in de mond met een zeer lange afdronk.

Serveertemperatuur

We raden aan om deze wijn te schenken op een temperatuur van ongeveer 18°C.

Gastronomie

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

Wijnbereiding

Het wijnhuis bevindt zich aan de voet van het Cantabrisch gebergte. De druiven zijn hand geplukt uit de wijngaarden die rondom de bodega liggen. De wijn heeft gerijpt in vaten gedurende 7 dagen op 28 °C. Nog eens 15 dagen koude fermentatie voor het verkrijgen van de juiste kleur. De wijn wordt 16 maanden in Bordeaux vaten gerijpt waarna nog eens 26 maanden in de fles. Deze wijn wordt alleen in excellente oogst jaren gemaakt in zeer gelimiteerde aantallen.

Omgeving

Bodegas 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 modererend effect op het klimaat heeft. Daarnaast beschermt het de wijngaarden tegen de sterke wind welk typerend is voor Noord Spanje.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O.C. Rioja
<i>Druif</i>	100% Tempranillo
<i>Jaar</i>	2013
<i>Alcohol</i>	13,5%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	125 dozen
<i>20 voet</i>	2.016 dozen

Awards

Tim Atkin Master of Wine 2018 – 92 Points
Guía Peñín 2018 – 90 Points
Challenge International du vin 2018 –
Gold medal

