

sonsierra[®]

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

SONSIERRA CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA 2010

EL ORIGINAL Y SUGERENTE



VIÑEDOS

Viñedos viejos situados en las faldas de la Sierra de Cantabria vendimiados a mano.

VARIETADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 48 horas. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 9 días a temperatura controlada de entre 25-27°C. Maceración postfermentativa durante 48 horas aproximadamente. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas bordelesas nuevas de roble americano. 6 meses de crianza en botella como mínimo.

NOTAS DE CATA

Se trata de un vino elegante a la vez que original, de intenso color cereza brillante con reflejos granates. Potente en nariz, con aromas de fruta roja madura perfectamente ensamblados con vainillas, cremas, tostado fino y notas minerales que le otorgan una tremenda complejidad que se va desgranando a medida que se airea en copa. En su paso por boca destacan sus taninos maduros junto a su amplitud y elegancia dejando un largo y agradable recuerdo.

ANÁLISIS

Grado alcohólico:	13.50% vol.
Acidez volátil:	0.51 g/l
Acidez total:	5.68 g/l
pH:	3.62
SO2 total:	81 mg/l
Azúcares reductores:	1.8g/l

C/ El Remedio s/n

26338 San Vicente de la Sonsierra

(La Rioja) España

Tel.: +34 941 334 031

Fax: +34 941 334 245

administracion@sonsierra.com

www.sonsierra.com