

# sonsierra

RIOJA ALTA

## PERFUME DE SONSIERRA 2015

*D.O.Ca Rioja*

Sublime ed esclusivo Rioja.

Uve raccolte a mano da 4 vigneti selezionati di 80 anni situati nella regione di Sónsierra, nel cuore della Rioja Alta.

Macerazione prefermentativa a freddo per 4 giorni

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 24°C per 9 giorni.

Fermentazione malolattica a contatto con lieviti autoctoni in una selezione di 65 barrique bordolesi nuove di rovere francese.

Scegliendo quelli che negli anni e la nostra esperienza hanno dimostrato di donare eleganza, finezza e personalità.

Dal colore ciliegia intenso, è capace di trasmettere profonde fragranze di liquirizia, mora, ribes, caramello, moka e accenni di mentolo.

Il suo palato è carnoso, potente ed esuberante, risultando un'esperienza per i sensi che durerà nella memoria.

Ideale da abbinare a salsicce, carni rosse, pollame, pesce grasso, selvaggina piccola, formaggi di media stagionatura, piatti piccanti e stufati caldi come legumi o patate tradizionali alla Rioja.



### REGIONE VINICOLA

*San Vicente de la Sónsierra, La Rioja*

### ANNATA

*Eccellente*



### VARIETÁ

*100% Tempranillo*

### INFORMAZIONI TECNICHE

*Affinamento: 17 mesi di barrique  
8 mesi di crianza in bottiglia*



### ANALISI TECNICA

Vol: 14% • Ph: 3,4  
Zuccheri: 2,4 g/L • Acidità totale: 5,4 g/L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*16° - 18°*

