

# sonsierra

RIOJA ALTA

## RESERVA 2016

*D.O.Ca Rioja*

Vecchi vigneti situati sulle pendici della Sierra de Cantabria e raccolti a mano.

Macerazione pre-fermentativa per 24 ore.

Fermentazione alcolica con periodici rimontaggi in vasche di acciaio inox per 8 giorni a temperatura controllata di 24°C per preservare ed estrarre al massimo gli aromi fruttati. Fermentazione malolattica in vasche di cemento.

Suggestivo colore rosso granato con riflessi rubino.

Al naso presenta aromi di frutta nera matura e liquirizia, perfettamente bilanciati con le note tostate, speziate e balsamiche che derivano dalla sua permanenza in botte e gli conferiscono grande complessità.

Al palato i suoi tannini delicati lo rendono rotondo e vellutato con qualche sfumatura tostata nel finale che gli dona un piacevole ricordo.

Magnifica scelta per esaltare piatti di selvaggina, arrostiti, stufati, formaggi molto stagionati e funghi di stagione.



### REGIONE VINICOLA

*San Vicente de la Sonsierra, La Rioja*

### ANNATA

*Eccellente*



### VARIETÁ

*100% Tempranillo*



### ANALISI TECNICA

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

### INFORMAZIONI TECNICHE

*Affinamento: 12 mesi di barrique  
24 mesi di riposo in bottiglia*



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*16° - 18°*

