



VIN D'ANVERS  
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

## Technische Fiche

**Naam:** Sonsierra Viura Fermentado En Barrica

**Druivensoorten:** 100% Viura

**Regio & land:** Rioja, Spanje

**Producent:** Sonsierra

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 12%

**Serveertemperatuur:** 8 °C – 10 °C

### Foodpairing:

Romig vispotje met venkel en witte wijn, ravioli met Butter nut pompoen, gesausde visgerechten, gerookte vis, vol-au-vent.

### Informatie over de producent:

Bodegas Sonsierra is gelegen in San Vicente de la Sonsierra, in de Rioja Alta. In 1962 besloten meer dan 240 wijnboeren om hun wijngaarden te bundelen om een oude droom te realiseren: een coöperatie waarin ze hun eigen wijnen lokaal produceren en bottelen. In dit prachtige gebied dat wordt bewaterd door de rivier de Ebro en beschut door de Cantabrische bergen, is de wijnbouw een voorouderlijke traditie die het landschap door de eeuwen heen heeft gevormd. Dit maakt Sonsierra tot een plaats van uitzonderlijke schoonheid, waar wijngaarden het land bedekken en worden aangevuld met traditionele structuren zoals stenen muurtjes en schuilhutten en wijnpersen uitgehouwen in de rotsen. De 516 ha. eigen wijngaarden zijn verdeeld over bijna 1.500 percelen met wijnstokken variërend van 20 tot 130 jaar oud. De lokale variëteiten Tempranillo Tinto, Tempranillo Blanco en Viura hebben bewezen dat ze prima zijn aangepast aan de diepe kalk-klei bodem en het specifieke microklimaat van Sonsierra. Het permanente streven naar kwaliteit heeft Sonsierra een uitstekende reputatie bezorgd. De kelder werd in 2019 en 2021 door Tim Atkin in zijn jaarlijkse Rioja Report uitgeroepen tot "Cooperative of the Year".



### Informatie over de wijn:

Aantrekkelijke lichtgele kleur met lichte reflecties. In de neus erg elegant en complex als gevolg van de rijping gedurende 3,5 maand op nieuwe Amerikaanse eiken vaten. Aroma's van peer en perzik met witte bloemen, in perfecte harmonie met noten, toast en vanille op de achtergrond. Zijdezacht en vol in de mond, met een licht zuurtje en wit steenfruit. Persistent met een afdrank vol fruit en licht geroosterde hazelnoten.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN