



Technische Fiche

Naam: Sonsierra Selected Harvest Crianza

Druivensoorten: 100% Tempranillo

Regio & land: Rioja, Spanje

Producent: Sonsierra

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 14 °C - 16 °C

Foodpairing:

Chateaubriand met pepersaus, Côte à l'Os, stoofpotjes met wildvlees, steak stroganoff, pluimwild

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:

Strogele kleur met subtiele aroma's van eik, beetje biscuit, rijp steenfruit en veel exotisch fruit. Het fruitige wordt perfect ondersteund door fijne zuren en een discrete houtmaak. Mooie vulling en een goede lengte. De Tempranillo druiven voor deze wijn zijn afkomstig van gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken. Nadat de druiven zijn ontsteeld en lichtjes gekneusd worden de druiven en het sap eerst 48 uur koud ingeweekt zodat kleur en aromastoffen makkelijker in de wijn vrijkomen. Het vergistingsproces (alcoholische fermentatie en post fermentatie maceratie) neemt in totaal 10 dagen in beslag. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in nieuwe vaten van Amerikaanse eik. Na botteling rust de wijn nog 1 jaar op fles in de bodega voordat deze op de markt wordt gebracht. Krachtige rode wijn met veel zwart bessenfruit, vanille, kokos en kruiden (zoethout). De vele fluwelige tannines maken van deze een Crianza bijna een rioja. Perfect in evenwicht!