



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 Gran Reserva  
**Druivensoorten:** 100% Tempranillo  
**Regio & land:** Rioja, Spanje  
**Producent:** Sonsierra  
**Inhoudsmaat:** 75 cl  
**Alcoholpercentage:** 14%  
**Serveertemperatuur:** 14 °C – 16 °C

### Foodpairing:

Gegrild rood vlees, Harde Kazen, Iberico, Rood vlees, Tapas, gebraden varkensvlees, moussaka, lamsvlees, lever, BBQ (merguezworst) en 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:

Koude pelmaceratie gedurende 24u, nadien volgt een gisting van 8 dagen in RVS. Een post-fermentatieve maceratie van 24-48u en malolactische gisting in betonnen cuve sluiten de bereiding af. Vervolgens rijpt de wijn 24 maanden in Amerikaanse (70%) en Franse eik (30%). Na botteling rust de wijn nog 3 jaar op fles in de bodega voor vrijgave op het domein. Intens kersenrode kleur met steenrood in de rand. Elegante en complexe aroma's van rijp zwart bessenfruit in neus en mond. Opvoedingsaroma's door de lange lagering van cacao.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN