



Technische Fiche

Naam: Sonsierra Tempranillo Blanco

Druivensoorten: 100% Tempranillo Blanco

Regio & land: Rioja, Spanje

Producent: Sonsierra

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 11,5%

Serveertemperatuur: 8 °C – 10 °C

Foodpairing:

Geitenkaas, Pasta, Rijstgerechten, Salades, Schaal- en Schelpdieren, inktvis met risotto van spinazie, tapas, vistartaar, garnaalkroketten, paella, gebakken visgerechten, vol-au-vent, halfharde kazen.

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:

Sonsierra Tempranillo Blanco is een witte mutant van de rode topdruif met een DNA match van quasi 98%. De gisting verloopt in barrique. Nadien 3 maanden sur lie met een dagelijkse battonage. Een heldere wijn met een strogele kleur. Zeer expressief in de neus met uiteenlopende aroma's van tropische vruchten, groene appel en citrus (pompelmoes) hand in hand met gedroogde kruidigheid en florale tonen. Fris van aanzet en soepel in de mond met een lange fruitige finale.