

SONSIERRA SELECCIÓN TINTO 2019

EL JOVEN Y AUTÉNTICO

VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.

VARIEDADES

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación alcohólica con ligeros remontados en depósitos de acero inoxidable durante 6 días a una temperatura máxima de 24 ° C para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

NOTAS DE CATA

Vino aromático y goloso de color rojo cereza brillante con ribetes violáceos. En nariz destacan sus intensos aromas de frutas rojas tipo mora y grosellas conjugados a la perfección con el regaliz negro y los toques lácteos. Su paso por boca es agradable y largo, dejando intensos recuerdos de fruta roja y regaliz.

PREMIOS

- *Medalla de Oro, Concurso Internacional Tempranillos al Mundo 2014*
- *Medalla de Plata, Concurso International Wine Challenge 2017*
- *87 puntos, Guía Peñín 2018*

