

SONSIERRA CRIANZA 2017



EL EQUILIBRADO Y REDONDO

VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.

VARIEDADES

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa durante 24 horas. Fermentación alcohólica con remontados periódicos en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a temperatura controlada de 24° C para preservar al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en bodega de roble americano completada con un mínimo de 3 meses de crianza en botella como mínimo.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con ribetes vivos y de capa media. En nariz ofrece una distinguida conjunción entre el cacao, la vainilla y el café propios de su crianza en bodega con las notas de frutas negras y regaliz. En boca resulta redondo y bien equilibrado con agradables recuerdos a fruta y vainilla que nos invita a seguir bebiéndolo.

PREMIOS

- Medalla de Bronce, International Wine & Spirit Competition 2018
- Medalla de Plata, International Wine Challenge 2018
- Medalla de Plata y 90 puntos, Decanter World Wine Awards 2018
- Gran Medalla de Oro, Concurso Mundial de Bruselas 2016