



SONSIERRA VENDIMIA SELECCIONADA 2015

ORIGINAL Y EXPRESIVO

VIÑEDOS

Viñedos viejos situados en las faldas de la Sierra de Cantabria vendimiados a mano.

VARIETADES

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Tras un suave estrujado el mosto macera en frío en contacto con los hollejos durante 48 horas para posteriormente realizar la fermentación alcohólica a una temperatura máxima contralada de 28°C recibiendo ligeros remontados durante 8 días. Maceración postfermentativa durante 48 horas y fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas 70% nuevas de roble americano y 30% de segundo año de roble francés. Mínimo de 1 año de reposo en botella hasta su afinamiento.

NOTAS DE CATA

Se trata de un vino elegante a la vez que original, de intenso color cereza brillante con reflejos granates. Potente en nariz, con aromas de fruta roja madura perfectamente ensamblados con vainillas, cremas, tostado fino y notas minerales que le otorgan una tremenda complejidad que se va desgranando a medida que se airea en copa. Su paladar es intenso y elegante, destacan sus taninos maduros junto a su amplitud y redondez dejando un largo y agradable recuerdo.

PREMIOS

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