

Sonsierra

BODEGA SONSIERRA



SONSIERRA



**PERFUME DE
SONSIERRA**



**SONSIERRA
CRIANZA**



**SONSIERRA
RESERVA**



**SONSIERRA
GRAN RESERVA**



**PAGOS
DE LA SONSIERRA**



**SONSIERRA CR.
VENDIMIA**



**SONSIERRA BL.
FERMENTADO**



**SONSIERRA BL.
TEMPRANILLO**



**SONSIERRA
BLANCO**



**SONSIERRA
ROSADO**



**SONSIERRA
BLANCO VIURA**



**SONSIERRA
JOVEN**

SUBLIME Y EXCLUSIVO



VIÑEDOS

Uvas vendimiadas a mano de 4 viñedos seleccionados de unos 80 años ubicados en la región de Sonsierra, en el corazón de la Rioja Alta.



VARIETADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 24°C durante 9 días. Fermentación maloláctica en contacto con sus lías en una selección de 65 barricas bordelesas nuevas de roble francés. Escogiendo aquellas que a través de los años y nuestra experiencia han demostrado aportar elegancia, finura y personalidad por su integración con el vino, verdadero protagonista de todo el conjunto.



ENVEJECIMIENTO

17 meses en la misma cuidadosa selección de barricas bordelesas nuevas de roble francés. 8 meses de crianza en botella como mínimo.



NOTAS DE CATA

De intenso color cereza picota, es capaz de transmitir profundas fragancias a regaliz, mora, grosella, caramelo, moca y toques mentolados. Su paladar es carnoso, potente y exuberante, resultando una experiencia para los sentidos que le hacen perdurar en el recuerdo.



MARIDAJE

Ideal para maridar con embutidos, carnes rojas, aves, pescados grasos, caza menor, quesos de media curación, platos especiados y guisos calientes como las legumbres o las tradicionales patatas a la riojana.



91 PUNTOS

Robert Parker
Wine Advocate, 2018
Añada 2014



Tim Atkin
Master of Wine, 2018
Añada 2014



Medalla de Plata
International Wine & Spirit
Competición 2018
Añada 2014



Medalla de Plata
The Grand International
Wine Awards 2018
Añada 2014



Medalla de Oro
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2018
Añada 2014



EQUILIBRADO Y REDONDO



VIÑEDOS

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



VARIETADES

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 y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



ENVEJECIMIENTO

12 meses en bodega bordelesa. 3 meses de crianza en botella como mínimo.



NOTAS DE CATA

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.



MARIDAJE

Para disfrutar acompañando carnes, legumbres, pastas y quesos semi curados.



Medalla de Plata

Mundial de Tempranillos 2017

Añada 2015



Medalla de Plata

AWC Vienna International Wine Challenge, 2018

Añada 2015



Medalla de Plata

DECANTER 2018 World Wine Awards

Añada 2015



Medalla de Bronce

International Wine & Spirit Competition 2018

Añada 2015



James Suckling 2018

Añada 2015



NOBLE Y ELEGANTE



VIÑEDOS

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



VARIETADES

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 y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica bordelesa de roble americano (80%) y francés (20%). Mínimo de 24 meses de reposo en botella hasta su afinamiento.



NOTAS DE CATA

Sugere color rojo granate con ribetes rubí.

En nariz despliega aromas a fruta negra madura y regaliz, perfectamente equilibrados con las notas tostadas, especiadas y balsámicas que proceden de su estancia en barrica y le dotan de una gran complejidad.

En boca, su tanino amable hace que se muestre redondo y aterciopelado con unos matices tostados al final que le otorgan un agradable recuerdo.



MARIDAJE

Magnífica elección para realzar platos de caza, asados, estofados, quesos muy curados y setas de temporada.



Medalla de Plata
Mundial de Tempranillos
2017
Añada 2013



Medalla de Bronce
International Challenge
2018
Añada 2013



Tim Atkin
Master of Wine, 2018
Añada 2013



Medalla de Oro
Concurso
Mundial de Bruselas, 2018
Añada 2013



Medalla de Plata
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2018
Añada 2013



ARISTOCRÁTICO Y ENVOLVENTE



VIÑEDOS

Viñedos viejos de entre 40 y 80 años, situados en las faldas de la Sierra de Cantabria y vendimiados a mano.



VARIETADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Tras un suave estrujado el mosto macera en frío en contacto con los hollejos durante 24 horas para posteriormente realizar la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 8 días con remontados periódicos a una temperatura máxima controlada de 27°C con el fin de preservar y extraer al máximo los aromas afrutados. Maceración postfermentativa durante 24-48 horas. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



ENVEJECIMIENTO

24 meses en una cuidadosa selección de barricas de roble francés (70%) y americano (30%). Mínimo de 36 meses de reposo en botella hasta su afinamiento para ser degustado en su plenitud.



NOTAS DE CATA

De atractivo color rojo picota muy intenso con ribetes teja.

Potente, elegante y con una complejidad aromática que se va desgranando a medida que se airea en copa. Las notas de fruta madura y pasa, propias de las viñas viejas de las que procede están perfectamente ensambladas con delicados aromas de cacao, cremas, tostado fino y notas balsámicas aportados por su larga crianza tanto en bodega como en botella.

De gran volumen en boca, muy bien estructurado, con unos taninos potentes y golosos ofreciéndonos un final en boca largo, sedoso y envolvente.



MARIDAJE

Para disfrutar con carnes rojas y grasas, legumbres, guisos... platos con sabores contundentes.



Medalla de Oro
Mundial de Tempranillos
2017
Añada 2012



Tim Atkin
Master of Wine, 2018
Añada 2012



Wine Advocate 2018
Añada 2012



Medalla de Plata
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2018
Añada 2012



Elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos que atesoran entre 45 y 100 años de edad con una producción muy limitada y un terroir especial.



VIÑEDOS

5 pequeños viñedos con Terroir único, situados a 450-750 metros. Conducción en vaso y en los que se practica una viticultura convencional de equilibrio, lo que limita su producción por hectárea de manera natural.

Viñedos de secano que soporta la climatología extrema y las condiciones adversas.

El suelo es pobre, de carácter arcilloso-calcáreo. Orientados hacia el sur con el fin de tener las horas de sol necesarias para una óptima maduración de los racimos de uva. Pluviometría media-baja, veranos calurosos e inviernos fríos. Durante la maduración existen grandes oscilaciones térmicas día-noche, lo que mejora altamente la calidad de la uva.



VARIETADES

Tempranillo 100% vendimiado a mano



ELABORACIÓN

El mosto realizó una maceración prefermentativa en frío seguida de la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con frecuentes remontados para conseguir una acertada extracción de color.

La fermentación maloláctica, en contacto con sus lías, se produjo en una cuidadosa selección de barricas nuevas de roble francés de las mejores tonelerías del mundo con removidos semanales.



CRIANZA

Posteriormente, reposó en esas barricas de roble francés durante 16 meses.

La crianza se afinó en botella durante, al menos, 26 meses antes de su comercialización.



NOTAS DE CATA

Reserva muy especial con tremenda complejidad y redondo ensamblaje. La barrica subraya y aporta matices a la exuberante fruta madura que caracteriza a nuestro viñedo más longevo.

Chocolate negro, fruta pasa, bombón de licor, eucalipto, café tostado y cremas. De gran volumen en boca, potente, amplio, carnoso y refinado, con un final agradable y de permanencia profunda y marcada, que denotan la personalidad del vino.



MARIDAJE

Marida a la perfección con legumbres, pastas, quesos semicurados, quesos muy curados, setas de temporada y sobre todo carnes grasas: chuletones y carnes rojas.



Medalla de Oro
Mundial del Tempranillo
2017
Añada 2013



Tim Atkin
Master of Wine, 2018
Añada 2013

90
PUNTOS

GUÍAPEÑÍN

Guía Peñin 2018
Añada 2013



Medalla de Oro
Challenge international du
vin 2018
Añada 2013



Medalla de Oro
The Grand International
Wine Awards 2018
Añada 2013

ORIGINAL Y EXPRESIVO



VIÑEDOS

Viñedos de más de 40 años 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 controlada 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.



MARIDAJE

La compañía perfecta para carnes, legumbres, pastas y quesos semi curados. quesos muy curados y setas de temporada.



Medalla de Bronce

International Wine & Spirit Competición 2018

Añada 2014



Medalla de Plata

International Wine Challenge, 2018

Añada 2014



Gold Medal

AWC Vienna International Wine Challenge, 2018

2014 Vintage



Medalla de Oro

The Grand International Wine Awards 2018

Añada 2014



JAMES SUCKLING.COM

James Suckling 2018

Añada 2014

SONSIERRA TEMPRANILLO BLANCO

Fermentado en barrica 2016

Sonsierra

RIOJA ALTA

AROMÁTICO Y CAUTIVADOR



VIÑEDOS

Procedente de parcelas vendimiadas a mano y situadas en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



VARIETADES

100 % Tempranillo Blanco



ELABORACIÓN

Tras un suave prensado se obtiene el mosto de yema que es desfangado en frío durante 24 horas. Cuando la concentración de azúcares comienza a bajar pasa a barricas nuevas de procedencia francesa donde finaliza la fermentación alcohólica. Crianza sobre sus lías finas que son removidas para mantenerlas en suspensión dos veces por semana durante 4 meses con el fin de dotarlo de mayor armonía y untuosidad en boca.



NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con notas áureas, muy brillante y con abundante lágrima.

Su nariz es singular, cautivante y expresiva. Destacan sus aromas de fruta blanca y tropical junto con ligeras notas tostadas y de canela sobre un fondo cítrico acompañado de toques florales.

En boca es amplio, goloso y fresco. Con una sutil textura sedosa y un final persistente lleno de recuerdos frutales.



MARIDAJE

Ideal para disfrutar como aperitivo o acompañar con mariscos, pescados blancos y azules, quesos suaves, ahumados, pastas y carnes blancas.



Tim Atkin
Master of Wine 2016
Añada 2015



Medalla de Oro
Mundial del Tempranillos
2017
Añada 2015



FRUTAL Y FRESCO



VIÑEDOS

Procedente de parcelas vendimiadas a mano y situadas en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



VARIETADES

100 % Tempranillo Blanco



ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos a baja temperatura durante 24 horas para la máxima extracción de los aromas de la uva. Tras un suave prensado se obtiene el mosto de yema que es desfangado en frío para una posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con el fin de conservar toda su expresión varietal.



NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos dorados.

Muy expresivo en nariz, intenso y complejo. Destacan los aromas frescos a manzana y piña combinados con toques cítricos sobre un fondo de matices florales.

Su boca está llena de volumen y fresca, con una retronasal plena de sensaciones frutales que invitan a beber y disfrutar.



MARIDAJE

Ideal para consumir por copas como aperitivo y con todo tipo de tapas.

Una buena elección para disfrutar con arroces, ensaladas, cremas frías, ahumados, además de pescados y mariscos.



89

PUNTOS

GUÍAPEÑÍN

Guía Peñin 2018
Añada 2016



Medalla de Bronce
International Wine
Challenge, 2018
Añada 2017



Medalla de Bronce
International Wine & Spirit
Competición 2018
Añada 2017

90
PUNTOS

JAMES SUCKLING.COM

James Suckling 2018
Añada 2017

DELICADO Y SUGERENTE



VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta. Su edad media supera los 40 años.



VARIETADES

100% Viura.



ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Posterior desfangado en frío durante otras 24 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Paralizamos la acción fermentativa a 10,50° de alcohol con el objetivo de mantener el resto de azúcar natural de la uva.



NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos acerados.

Su nariz posee aromas sutiles y atractivos, con notas frutales tipo pera, manzana, membrillo y albaricoque combinados con recuerdos florales y tropicales

En boca es sedoso, fresco y goloso, con un punto de acidez que equilibra su dulzor, dejando una larga estela de recuerdos frutales



MARIDAJE

Muy versátil. Se puede disfrutar de aperitivo o combinarse con todo tipo de platos como foie, queso de cabra, ensaladas templadas, mariscos, cocina oriental o incluso postres.



Medalla de Bronce

Challenge

International du Vin 2016

Añada 2015



INTENSO Y COMPLEJO



VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta. Su edad media supera los 40 años.



VARIETADES

100 % Viura



ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos a baja temperatura durante 24 horas para la máxima extracción de precursores aromáticos. Desfangado en frío previo a la fermentación alcohólica durante aproximadamente 24 horas. Cuando la concentración de azúcares comienza a bajar pasa a barricas nuevas de procedencia americana donde finaliza la fermentación alcohólica. Crianza sobre sus lías finas que son removidas para mantenerlas en suspensión dos veces por semana durante 3 meses y medio. Este vino no realiza la fermentación maloláctica ya que hemos buscado preservar esa acidez que le otorga su frescor característico.



NOTAS DE CATA

Es un vino sutil y diferente. De atractivo color amarillo pálido con reflejos alimonados, muy brillante.

Su nariz expresa una gran elegancia y complejidad potenciada por su estancia en barricas con las lías, combinando los tonos frutales tipo pera y piña con los de flores blancas y cítricos, en perfecta sintonía con los recuerdos tostados, frutos secos, coco y vainilla sobre un sugerente fondo de pastelería.

En boca resulta sedoso y de gran volumen con la acidez justa para otorgarle frescor y viveza, con un paso sabroso a frutas blancas y cítricos. Muy goloso y persistente en su final con un postgusto lleno de notas frutales y tostados.



MARIDAJE

Ideal para degustar con quesos, carnes de ave, pescados, hojaldres de verduras y menestras.



Medalla de Plata
International
Wine Challenge, 2015
Añada 2014



Tim Atkin
Master of Wine, 2018
Añada 2016



Guía Peñin, 2018
Añada 2016



Medalla de Plata
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2018
Añada 2017

EL FRAGANTE Y VIVAZ



VIÑEDOS

Procedente de parcelas de más de 40 años de edad vendimiadas a mano y situadas en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



VARIETADES

100% Viura



ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos a baja temperatura durante 24 horas para la máxima extracción de los aromas de la piel de la uva. Tras un suave prensado se obtiene el mosto de yema que es desfangado en frío durante 24 horas para una posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C con el fin de conservar esos aromas primarios frutales y florales propios de una viura bien elaborada.



NOTAS DE CATA

De brillante color amarillo pajizo con reflejos nacarados. En nariz sorprende su gran expresividad.

Nos ofrece aromas frescos de manzana verde y pera con toques cítricos de pomelo rosa y bayas de enebro.

Su boca se caracteriza por su frescura y ligereza, haciendo de él un vino apetecible y muy fácil de beber.



MARIDAJE

Ideal para disfrutar como aperitivo o acompañar con mariscos, pescados blancos y azules, quesos suaves, ahumados, pastas y carnes blancas.



Medalla de Plata

International Wine & Spirit Competición 2018

Añada 2017



FRESCO Y ATREVIDO



VIÑEDOS

De más de 40 años de edad vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



VARIEDADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Elaborado por el método tradicional de sangrado.

Tras el despalillado y ligero estrujado las uvas son encubadas en depósitos de acero inoxidable donde permanecen macerando a baja temperatura para evitar el inicio de la fermentación alcohólica durante aproximadamente 24 horas hasta obtener el tono rosado deseado. El mosto es sangrado a otro depósito diferente donde fermentará a una temperatura controlada de entre 16-17°C con el fin de preservar la frutuosidad y complejidad aromática características de este vino.



NOTAS DE CATA

De atractivo y vivaz color rosa frambuesa con reflejos violáceos de juventud en el ribete.

En nariz sobresalen los intensos aromas a cereza, fresa y gominola sobre un fondo de notas florales.

En boca es fresco y goloso con un punto muy agradable entre dulzor y acidez. Y con una entrada de frutos rojos y gominola que inundan la boca.



MARIDAJE

Ábrelo para acompañar platos de pasta con salsas suaves, arroces, todo tipo de verduras y carnes blancas. ¡Con pizza no falla nunca!.



Medalla de Plata

Concours Mondial de Bruxelles, 2015

Añada 2014



Medalla de Plata

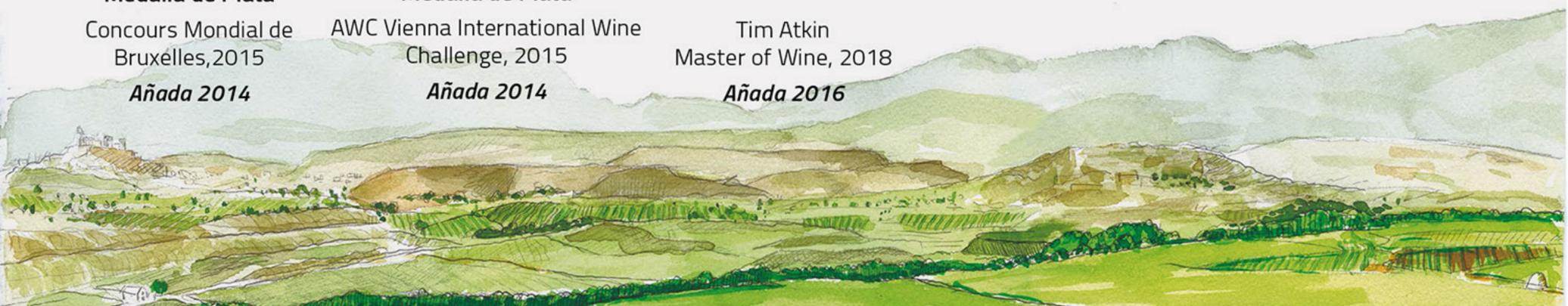
AWC Vienna International Wine Challenge, 2015

Añada 2014



Tim Atkin Master of Wine, 2018

Añada 2016



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 9 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

De color rojo picota con ribetes amoratados y buena lágrima.

En nariz destaca su potente expresión varietal del tempranillo característico de esta zona. Con aromas de frutas del bosque (mora, frambuesa) y notas de violeta. Al agitar la copa surgen también aromas de regaliz y notas minerales.

En boca es fresco y goloso con una retronasal cargada de recuerdos frutales y regaliz que le dan un tono vivo que invitan a disfrutar de él.



MARIDAJE

La mejor compañía para arroces, carnes rojas, legumbres, pescados de río, embutidos y quesos suaves.



Medalla de Oro

Concurso Internacional Tempranillos al Mundo, 2014

Añada 2013



Medalla de Plata

International Wine Challenge, 2017

Añada 2015

87

PUNTOS
★★★★

GUÍAPEÑÍN

Guía Peñín, 2018

Añada 2016



Medalla de Plata

AWC Vienna International Wine Challenge, 2018

Añada 2017