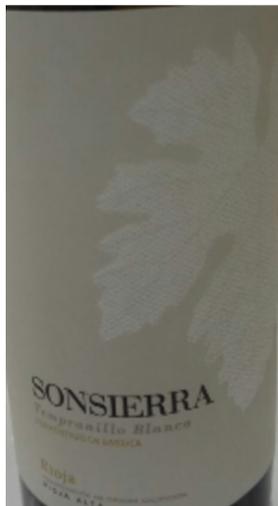


Bodegas Sonsierra Sonsierra tempranillo blanco FB (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Sonsierra
Nombre	Sonsierra tempranillo blanco FB
Año	2015
Uvas	Tempranillo blanco (100 %)
Ubicación	España > Rioja > Rioja
Categoría	Vino Blanco
Precio	7,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación
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. Cuando la concentración de azúcares comienza a bajar pasa a barricas nuevas de procedencia francesa (85%) y americana (15%) donde finaliza la fermentación alcohólica.

Envejecimiento
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.



VIÑEDO

Viticultura Descripción
Viñedos situados a unos 500 metros de altitud sobre el nivel del mar, con orientación sur, en las faldas de la Sierra del Toloño.

Edad
Viñas jóvenes plantadas en 2011.

Suelo
Arcillo calcáreos.

REFERENCIAS

Web Tanino presente pero aceptable, es un vino largo, faltan aromas terciarios.

COMENTARIO

Comentario Es el vino más aromático y singular de Bodegas Sonsierra. La Tempranillo blanco, minoritaria y exclusiva de Rioja procede de la mutación natural de la Tempranillo y se encontró en Murillo del Río Leza. El trabajo en lías con roble francés y americano entrega un blanco diferente, maduro, goloso y serio, con buen potencial de guarda. Una apuesta que dará que hablar.

Bodegas Sonsierra fue fundada en enero de 1961 e inaugurada un año más tarde con el respaldo de 244 socios viticultores con una larga tradición vinícola en Rioja y 430 hectáreas...

CATAS (1)

Fecha 18 de abril de 2018

Catador Curso De Cata

Puntuación 88.0

Notas NOTAS DE CATA DE LA BODEGA

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.

Visual Color amarillo dorado con ribete dorado, limpio y brillante.

Olfato Se nota la presencia de barrica que le aporta aromas a vainilla. El buen trabajo sobre lías le da volumen y cierta grasa, tiene algún toque herbáceo.

Boca Vino agradable, se confirma lo que apuntaba en nariz, buena acidez presente y equilibrada, aumentan las sensaciones herbáceas.