



ACQUISTATO IL .....

Rioja Crianza DOC 2020

2020

## Buon corpo e carattere deciso



*Svinando*

Prodotto da vecchie viti coltivate ai piedi della Sierra de Cantabria, Rioja DO Crianza nasce da uve 100% Tempranillo, lavorate e raccolte interamente a mano. Il processo di produzione inizia con una macerazione di circa 24 ore che precede la delicata fase di fermentazione. Questa avviene in tini di acciaio inox e si prolunga per almeno 8 giorni, a una temperatura controllata di 24°C. Questo permette ai tecnici della cantina di ottimizzare il processo di estrazione di aromi e profumi dalla materia prima di partenza. La successiva fase di maturazione in legno, tipica per la tipologia, è necessaria per donare al vino quella "marcia in più". Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso ciliegia con leggere sfumature mattone. Al naso aromi di cacao, vaniglia e caffè, dovuti in larga parte alla fase di maturazione, mentre in bocca rivela un buon corpo e un carattere deciso. Il finale è vivace e fragrante, con note di frutta matura e liquirizia. Vino rotondo e armonico, è ideale come accompagnamento a carne, legumi, pasta e formaggi semi stagionati.

Botega Sonsierra è stata inaugurata il 15 maggio del 1962 e oggi rappresenta la seconda più grande cooperativa di imbottigliamento della Rioja. Un esempio di coordinazione e collaborazione tra 136 viticoltori che coltivano 492 ettari di vigneti. Disseminati su un paesaggio ondulato, suddivisi in piccole parcelle e terrazze che vanno da un'altitudine di 420 metri sul livello del mare, vicino al fiume Ebro, fino a oltre 700 metri, ai piedi della catena montuosa della Sierra de Cantabria. Altitudini differenti garantiscono diversi microclimi e favoriscono la perfetta maturazione delle uve, anche in anni con condizioni meteorologiche estreme. Nei vigneti solo varietà autoctone, in particolare Tempranillo e Viura, con piante che vanno da un'età di circa 20 anni, fino anche a circa 130 anni. Un autentico tesoro.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia**      Vino rosso fermo

**Provenienza**    La Rioja

**Uve**              100% Tempranillo

**Gradazione**     14% vol

**Temp. Servizio**   18 gradi

**Quando Berlo**    entro 5 anni

**Abbinamento**   Menù di carne

**Vinificazione**    Le vecchie vigne sono ai piedi della Sierra de Cantabria, raccolto a mano. Macerazione per 24 ore prima della fermentazione. Fermentazione alcolica con regolari rimontaggi in tini di acciaio inox per 8 giorni a temperatura controllata di 24°C per trattenere ed estrarre la massima quantità di aromi fruttati.

**Sensazioni**        Di colore rosso ciliegia con un vivace bordo color mattone. Il processo di invecchiamento in botte fornisce un bouquet con aromi di cacao, vaniglia e caffè, con un finale vivace e fragrante di frutta matura e liquirizia. In bocca è rotondo ed armonico, con un'ottima miscela di spezie e altri sapori tipici del vitigno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821