

Sonsierra Blanco Fermentado en barrica

손시에라 블랑코 페르만타도 앙 바리카

Producer	Region	Style	Grape	Vintage
Bodegas Sonsierra	Spain, Rioja Alta	Dry White	Viura	2019
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12%	8°- 10 °C			Tom Atkin: 90 Vivino: 4.0

Winery & Wine

Bodegas Sonsierra는 리오하 알타의 San Vicente de la Sonsierra에 위치한 협동조합 와이너리입니다. 1962년 240여곳의 포도생산자들이 그들의 와인을 생산하기 위해 협동조합을 결성하는 오랜 꿈을 실현하였습니다. '혼자서는 불가능하지만 함께 라면 가능하다'는 기치아래 의기투합하여 리오하 최초로 병입한 와인을 판매하는 협동조합이 탄생한 것입니다.

현재 750헥타르에 이르는 포도밭을 소유하고 있으며 이는 리오하 알타 전체 포도밭의 30%에 해당합니다. 그들은 혁신적인 선구자로 퍼퓸 드 손시에라, 싱글 빈야드 와인과 같은 놀라운 프로젝트를 성공시켰습니다. 품질과 혁신에 집중한 결과 2019/21/23년에 와인 평론가이자 와인 마스터인 Tim Atkin으로 부터 '올해의 협동 조합'으로 3번이나 선정되었습니다.

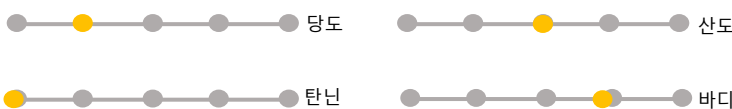
한정 수량 생산되는 우아하고 풍만하며 상큼한 오크 숙성 화이트 와인

Vinification

평균 수령 40년 이상의 포도밭에서 자란 비우라를 손수확하여 저온에서 껍질을 포함한 침용을 24시간 동안 합니다. 이는 최대한의 아로마를 추출하기 위함입니다. 이후 24시간 더 저온에서 침전물을 제거한 후 알코올 발효를 합니다. 포도즙의 당도가 떨어지기 시작하면 미국산 새 오크통으로 옮겨 알코올 발효를 마무리 짓습니다. 약 3.5개월 양금위 숙성을 하며 일주일에 두번씩 저어줍니다. 첫산 발효를 하지 않아 산도가 보존되어 아주 신선하고 상큼한 화이트 와인을 만듭니다.

Tasting Note

밝은 레몬빛이 반짝이는 매력적인 연한 노란색을 띠며, 오크통에서 양금위 숙성을 한 결과 와인의 향은 아주 우아하고 복합적입니다. 배, 파인애플의 향에 흰꽃, 레몬의 향이 올라오며 토스트, 너트, 코코릿, 바닐라의 향과 완벽한 조화를 이룹니다. 입안에서는 매끄럽고 매우 풍만하며 적정량의 산도로 상큼함과 활기를 느끼게 합니다. 과일과 토스트향이 피니시를 장식합니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Pairing

타파스, 치킨, 생선, 야채 스투, 치즈, 빠에야

