

# Sonsierra Crianza Red

손시에라 크리안자 레드

Producer	Region	Style	Grape	Vintage
Bodegas Sonsierra	Spain, Rioja Alta	Dry Red	Tempranillo	2018

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic Status & Vegan	Awards
13.5%	18°- 20 °C			Vivino: 3.9 Guia Penin: 88

## 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.

손시에라 크리안자 레드는 전문가들로 큰 호평을 받은 와인입니다. 부드럽고 균형잡힌 잘 숙성된 리오하 레드의 매력 발견

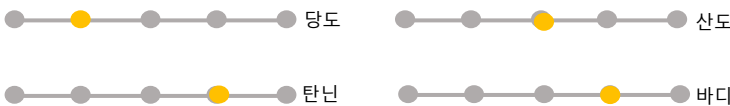


## Vinification

시에라 데 칸타브리아 산맥의 기슭에 위치한 포도밭에서 손으로 수확한 포도를 24시간 동안 침용한 후 알코올 발효를 합니다. 8일 동안 25도로 맞춘 스테인리스 스틸 탱크에서 주기적으로 펌핑하여 과일 향을 최대한 보존하고 추출합니다. 발효 후 24~48시간 동안 침용하여 침전물을 제거하고 콘크리트 탱크에서의 젖산발효를 합니다. 보르도 오크 배럴에서 12개월간 숙성한 다음 병입 후 크리안자 와인으로서 최소 3개월 더 숙성시킵니다.

## Tasting Note

가장자리에서 밝은 루비 레드 색을 보이는 미디엄 레이어 와인입니다. 코코아, 바닐라, 커피의 독특한 조합의 향이 풍부하게 올라오며 입안에서는 검은 과일과 감초의 풍미가 느껴집니다. 오크 배럴 숙성이 주는 전형적인 맛입니다. 부드럽고 균형이 잘 잡혀 있으며 기분 좋은 과일과 바닐라 향이 계속 마시고 싶게 만듭니다.



## Analysis

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

## Food Pairing

고기, 콩요리, 파스타, 반경질 치즈

