



sonsierra[®]

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA



sonsierra

Vinos con nombre propio



Hay cosas que por su propia naturaleza definen un carácter.
There are things that define a character by themselves.



LA TIERRA QUE NOS GUARDA

“Cuando conocí la tierra con la que yo quería trabajar, le puse la mano encima, y enseguida me di cuenta por el oído que me decía que era posible hacer mi obra con ella”.

Eduardo Chillida

Casi todo lo que somos, casi todo lo que queremos ser, se lo debemos a nuestra tierra, la Sonsierra riojana. Una razón de ser; un entorno sobre el que gravita toda nuestra existencia... En este mar de viñedos, protagonista en primera línea de la historia riojana, zona estandarte de la elaboración de vinos D.O.Ca. Rioja y rico enclave patrimonial y cultural, se aúnan la tradición y la memoria colectiva con la modernidad de los nuevos tiempos.

De la perfecta combinación de naturaleza, historia, y tradición vinícola, ha surgido una alianza, un vínculo familiar con la propia tierra, una identidad que nos define y nos hace reconocibles. Un carácter especial con nombre de territorio, con nombre de vino, con nombre propio... Ese nombre es Sonsierra.

THE LAND THAT GUARDS US

“When I found the soil I wanted to work with, I raked my hand across it and immediately realised by its sound that I could construct my work with it.”

Eduardo Chillida

Almost everything we are and strive to be, we owe to our land, the Rioja Sonsierra. It is a reason for living, an environment around which our whole existence revolves... In this land of vineyards, a protagonist of the first order in the history of La Rioja, a standard bearer for La Rioja winemaking and an area rich in heritage and culture, tradition and its collective memory combine with the modernity of the new age.

From nature, history and a winemaking tradition combined in perfect harmony, has emerged a partnership, a family tie with the land itself, an identity that defines us and sets us apart. A special character with the name of the land, the name of the wine, with its own name... That name is Sonsierra.



NUESTROS EXCEPCIONALES TESOROS

Casi todo lo que somos, casi todo lo que queremos ser, se lo debemos también a nuestros viñedos. Ni podía ser de otra forma, ni queremos que sea de otra forma. Su avanzada edad, su orientación siempre hacia el sur, sus suelos arcillo-calcáreos estratificados en pequeñas terrazas que trepan desde el Ebro hasta bien entrada la Sierra de Cantabria, esa fiel defensa natural del especial microclima que se respira en esta comarca... Es por eso que los mimamos y protegemos como si de pequeños y excepcionales tesoros se tratasen, visitándolos con ilusión día a día, supervisando rigurosamente su crecimiento, seleccionando manualmente cada racimo...

OUR EXCEPTIONAL TREASURES

Almost everything we are and strive to be, we also owe to our vineyards. It could not be any other way, nor do we want it any other way. Forever facing the south, its venerable old age, its calcareous clay soil strata in step formation climbing from the Ebro to the Cantabrian Mountain Range, that faithful natural defence of the special microclimate permeating throughout the region ... That is why we pamper and protect this land like a small, rare treasure, admiring it day after day, carefully monitoring its development, selecting each cluster of grapes by hand ...







EL EQUILIBRO PERFECTO

El tacto a pie de campo se mantiene en nuestras instalaciones de elaboración, donde todo se rige por la atención al detalle, y donde la tradición y la modernidad se mezclan en unos procesos de elaboración respetuosos con la evolución natural del vino. Todo es examinado, analizado, e interpretado. Así vamos conociendo a nuestros vinos, así los vamos dirigiendo. Así mantenemos año a año su temperamento y calidad. Para que no dejen a nadie indiferente por su delicado bouquet y sus generosas cualidades.

THE PERFECT BALANCE

That rustic feeling is maintained in our winemaking, where every detail is minutely cared for, and where tradition and modernity combine in the oenological process, respecting the natural evolution of the wine. Everything is examined, analysed and interpreted. This is how we gradually get to know and develop our wines, so that every year their temperament and quality are maintained. So that no-one can be indifferent to its delicate bouquet and supreme quality.

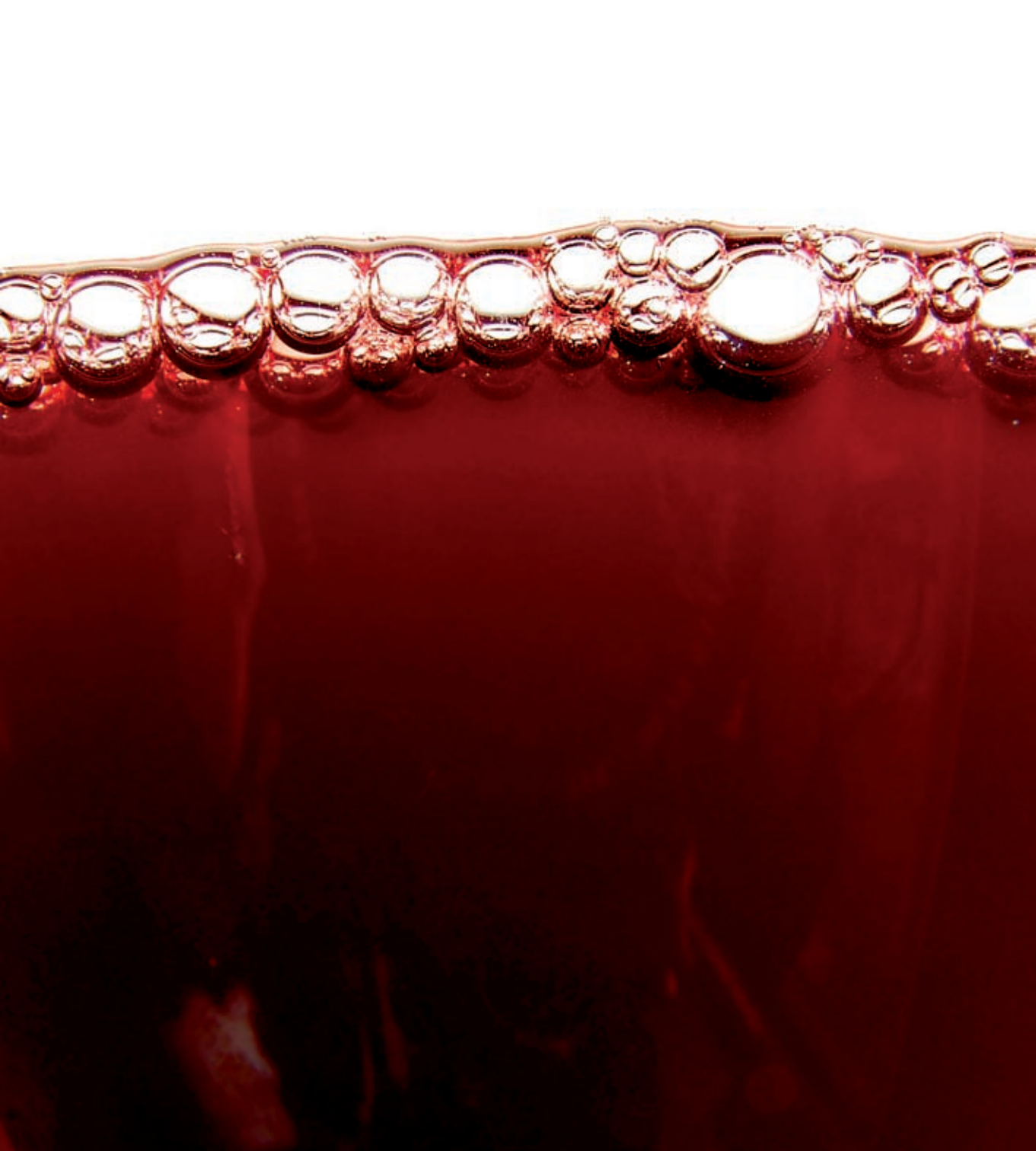
UNA GRAN FAMILIA

Desde este enclave privilegiado en la Rioja, enviamos nuestros vinos al mundo, un ejemplo de coordinación y colaboración de cerca de 160 viticultores volcados en el cultivo y máximo cuidado de 570 hectáreas propias de viñedo. Esta búsqueda del bien común da como resultado un catálogo de vinos de corte moderno, de personalidad única y equilibrio perfecto, dotados del inconfundible carácter de una zona histórica dedicada desde antaño y casi en exclusiva al cultivo de la vid.

A GREAT FAMILY

From this privileged enclave in La Rioja, we send our wines around the world: the fruit of the coordination and collaboration of 160 expert grape growers carefully tending their 570 acres of vineyards. This commitment to the common good has resulted in a catalogue of perfectly balanced, modern wines, with a unique personality and style, blessed with the unmistakable character of a historic region devoted almost exclusively from time immemorial to the cultivation of the vine.







sonsierra®

VIURA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

EL VIVAZ Y FRAGANTE

VIÑEDOS

Situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.

VARIETADES

100% Viura.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Desfangado en frío durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17 °C durante 15 días.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido brillante. En nariz encontramos aromas a frutas blancas (pera) y plátano, con ligeros toques florales. En boca es equilibrado y con una acidez refrescante muy bien integrada. El post-gusto es agradable y sutil.

LIVELY AND FRAGRANT

VINEYARDS

Located in the Sonsierra district, at the heart of the Rioja Alta.

VARIETIES

100% Viura.

PREPARATION

Pellicular maceration of the must with the skins for 24 hours, to ensure the maximum extraction of aromas. Cold debourbage for 24 hours. Fermentation in stainless steel tanks for 15 days at a controlled temperature of 17 °C.

TASTING NOTES

Brilliant pale yellow colour. To the nose, aromas of white fruit (pears) and bananas, with light floral hints. In the mouth, balanced with a refreshing acidity that is very well integrated. The aftertaste is pleasant and subtle.





sonsierra®

TEMPRANILLO

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

EL FRESCO Y ATREVIDO

VIÑEDOS

Situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.

VARIETADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Realizada por el tradicional método de sangrado, tras una maceración con los hollejos de aproximadamente 21 horas para la justa extracción del color. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C durante aproximadamente 15 días.

NOTAS DE CATA

Color rosa fresa brillante. Aromas primarios de frutas frescas sobre fondo floral. Amplio, afrutado, redondo y muy persistente en boca. Final armonioso y muy agradable.

FRESH AND BOLD

VINEYARDS

Located in the Sonsierra district, at the heart of the Rioja Alta.

VARIETIES

100% Tempranillo.

PREPARATION

Made with the traditional free-running method after maceration with the skins for around 21 hours to obtain the right colour. Fermentation in stainless steel tanks for about 15 days at a controlled temperature of 17 °C.

TASTING NOTES

Bright strawberry pink colour. Primary aromas of fresh fruit on a floral base. Wide in the mouth, fruity, round and very persistent. A harmonious and very pleasant finish.





sonsierra®

TEMPRANILLO

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

EL JOVEN Y AUTÉNTICO

VIÑEDOS

Situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada de 25 °C para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados, y con una maceración con los hollejos de aproximadamente sólo 7 días para no extraer excesivos taninos.

NOTAS DE CATA

Color cereza cubierto con bordes violáceos. En nariz se imponen los aromas varietales, destacando la presencia de frutas rojas y regaliz. En boca es estructurado y fresco con un final muy afrutado.

YOUNG AND AUTHENTIC

VINEYARDS

Located in the Sonsierra district, at the heart of the Rioja Alta.

VARIETIES

100% Tempranillo.

PREPARATION

Fermentation at a controlled temperature of 25 °C to preserve and extract the fruity aromas to the maximum, plus maceration with the skins of around only 7 days so as not to extract too many tannins.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with violet-hued rims. To the nose, plant aromas prevail and the presence of red fruit and liquorice are strongly noted. In the mouth, it is well structured and fresh with a very fruity finish.





sonsierra®
CRIANZA

Rioja
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA
100% TEMPRANILLO

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD. ESTATE BOTTLED

EL EQUILIBRADO Y COMPLACIENTE

VIÑEDOS

Situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.

VARIETADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración con hollejos durante 13 días aproximadamente.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en bodega de roble americano. 3 meses de crianza en botella como mínimo.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso de capa alta. En nariz destacan aromas a vainilla y canela mezclados con fruta madura. En boca resulta suave y redondo con cuerpo y taninos dulces muy bien integrados.

BALANCED AND INDULGENT

VINEYARDS

Located on the lower slopes of the Cantabrian Mountain Range.

VARIETIES

100% Tempranillo.

PREPARATION

Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature and maceration with the skins for about 13 days.

AGEING

12 months in American oak Bordeaux-type barrels. A minimum of 3 months' bottle ageing.

TASTING NOTES

Intense ruby-red colour, with great depth. To the nose, vanilla and cinnamon aromas stand out, mixed with mature fruit. In the mouth, it is smooth and round, with good body and very well integrated sweet tannins.





sonsierra®

CRianza
VENDIMIA SELECCIONADA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

100% TEMPRANILLO

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD · ESTATE BOTTLED

PRODUCE OF SPAIN

EL ORIGINAL Y SUGERENTE

VIÑEDOS

Viñedo viejo situado en las faldas de la Sierra de Cantabria.

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días.

Maceración con hollejos para extracción de color durante 18 días.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en bodega de roble americano nueva. 6 meses de crianza en botella como mínimo.

NOTAS DE CATA

Color cereza rubí intenso con reflejos granates. Potente en nariz, combinando aromas de tostado fino, fruta madura y notas minerales de mucha complejidad. Amplio y elegante en boca. Final vivo y con futuro.

ORIGINAL AND SUGGESTIVE

VINEYARDS

Old vines located on the lower slopes of the Cantabrian Mountain Range.

VARIETIES

100% Tempranillo.

PREPARATION

Fermentation in stainless steel tanks for 10 days. Maceration with the skins for 18 days to obtain the right colour.

AGEING

12 months in new American oak Bordeaux-type barrels. A minimum of 6 months' bottle ageing.

TASTING NOTES

Intense cherry ruby colour with crimson hues. Powerful to the nose, combining aromas of fine toasting, ripe fruit and very complex mineral notes. Wide and elegant in the mouth. Lively finish with a future.





sonsierra®

RESERVA

Rioja

DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA

HAY COSAS QUE POR SU PROPIA NATURALEZA
DEFINEN UN CARÁCTER. UNA RAZÓN DE SER,
UN ENTORNO SOBRE EL QUE GRAVITA TODA SU
EXISTENCIA, UN VÍNCULO FAMILIAR
CON LA PROPIA TIERRA.

100% TEMPRANILLO

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
ESTATE BOTTLED

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD ESTATE BOTTLED

EL NOBLE Y ELEGANTE

VIÑEDOS

Situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días.

Maceración con hollejos para extracción de color durante 20 días.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica bordelesa de roble americano. 24 meses de crianza en botella como mínimo.

NOTAS DE CATA

Sugere color rojo granate con ribetes rubí y teja. En nariz despliega marcadas notas balsámicas con madera de buena calidad y apuntes especiados. En boca se muestra redondo y amable, con matices tostados al final que le otorgan consistencia. Recuerdos minerales.

NOBLE AND ELEGANT

VINEYARDS

Located on the lower slopes of the Cantabrian Mountain Range.

VARIETIES

100% Tempranillo.

PREPARATION

Fermentation in stainless steel tanks for 10 days. Maceration with the skins for 20 days to obtain the right colour.

AGEING

12 months in American oak Bordeaux-type barrels. A minimum of 24 months' bottle ageing.

TASTING NOTES

Appealing deep red colour with ruby and tawny rims. To the nose, smooth notes with good quality wood and spicy hints. In the mouth, round and pleasant, with toasty hints at the finish that give it consistency. Lingering mineral notes.





PAGOS DE LA SONSIERRA

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RIOJA ALTA

EL SELECTO Y REFINADO

VIÑEDOS

Selección de nuestro viñedo viejo de mayor calidad.

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 7 días a 28 °C.

Maceración con hollejos para extracción de color durante 15 días más.

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

ENVEJECIMIENTO

16 meses en las mismas barricas bordelesas nuevas de roble francés.

26 meses de crianza en botella como mínimo.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso, brillante y bien cubierto. En nariz destacan aromas limpios, potentes y complejos con recuerdos especiados y a maderas nobles. En boca resulta complejo y largo, con buena estructura, equilibrado entre alcohol y taninos bien pulidos. El retrogusto es largo y persistente, todavía con notas frutales.

SELECT AND REFINED

VINEYARDS

Selection of old vines of the highest quality.

VARIETIES

100% Tempranillo.

PREPARATION

Fermentation in stainless steel tanks for 7 days at 28 °C. Maceration with the skins for an extra 15 days to obtain the right colour. Malolactic fermentation in new French oak barrels.

AGEING

16 months in the same new French oak Bordeaux-type barrels. A minimum of 26 months' bottle ageing.

TASTING NOTES

Intense red-ruby colour, brilliant and deep. To the nose, clean, potent, complex aromas stand out, with hints of spices and fine wood. Complex and long in the mouth, with a good structure and balance between alcohol and well-polished tannins. The aftertaste is long and persistent, with lingering fruity notes.







sonsierra

Vinos con nombre propio

C/ El Remedio s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra
(La Rioja) España
Tel.: +34 941 334 031
Fax: +34 941 334 245
administracion@sonsierra.com
www.sonsierra.com

