

D.O. Ca. RIOJA / BERONIA ROSADO



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo 100%

VIÑEDO:

Bodegas Beronia posee una superficie de 20 hectáreas de viñedos propios rodeando la bodega. Asimismo, el equipo técnico controla unas 850 hectáreas, de los cuáles 50 hectáreas poseen más de 60 años de edad. Todos los viñedos son especialmente seleccionados, y están situados en un radio de 10 km. alrededor de la bodega, en la sub-zona de Rioja Alta: Ollauri, Gimileo, Rodezno y Haro.

ELABORACIÓN:

Selección de las mejores uvas de la variedad Tempranillo. Este vino es elaborado mediante un proceso de maceración en frío previo al sangrado para obtener el color deseado. La fermentación se realiza lentamente a 16°-18° C. Posteriormente se procede a su estabilización y preparación para el embotellado.

CATA:

Color: Brillante e intenso rosa frambuesa con reflejos nacarados.

Aromas: Atractiva nariz de frutos rojos como fresa y grosella sobre fondo de pétalos florales.

Boca: Explosión frutal de cereza y fresa mezcladas con sensaciones aterciopeladas. Boca fresca y amable. Vino largo y persistente.

Maridaje: Ideal para acompañar ahumados, todo tipo de mariscos, ensaladas, cremas frías, platos elaborados con verduras o arroces.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumobile.com