

D.O. Ca. RIOJA / BERONIA RESERVA MAZUELO



VARIEDADES DE UVA:

Mazuelo 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 las cuales 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:

Tras una lenta fermentación y remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino ha permanecido 28 meses en barricas de roble americano y francés. El resultado es un vino de marcada personalidad varietal. Beronia es la única bodega que elabora un reserva 100% mazuelo.

CATA:

Color: Atractivo color rojo granate con ribete rubí. De capa media-alta.

Aromas: Nariz intensa de frutos negros y frutas en compota, membrillo sobre un fondo especiado. Vino de marcada personalidad varietal.

Boca: En boca se presenta vivo en el ataque y con nervio en el paso en boca, con marcado sabor de compota de fruta sobre un fondo torrefacto. Es pleno, fresco y muy equilibrado. Vino de gran persistencia.

Maridaje: Perfecto con carnes a la brasa, asados, platos de caza y quesos curados.

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.vinummobile.com