

D.O. Ca. RIOJA / BERONIA GRACIANO



VARIEDADES DE UVA:

Graciano 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:

La vinificación de este vino se enfoca a preservar las características de la uva. Se realiza una maceración en frío y posteriormente se controla la fermentación alcohólica a temperatura moderada para una buena extracción de color. Una vez acabadas el vino entra en barrica de roble francés donde permanece 6 meses.

CATA:

Color: Rojo picota con reflejos violáceos que denotan su juventud. Limpio, brillante y de capa alta.

Aroma: Aromas florales, marcada violeta, se descubren también notas de chocolate y menta sobre un fondo de madera especiada.

Boca: Amplio y carnoso, fresco y de equilibrada acidez. Bien estructurado. Se aprecian los matices minerales de la nariz. Vino de largo post gusto.

Maridaje: Perfecto para maridar con ensaladas y platos de pasta.

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