

D.O. Ca. RIOJA / BERONIA SELECCIÓN 198 BARRICAS. ED. LIMITADA



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo	85%
Mazuelo	10%
Graciano	5%

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.

CRIANZA:

24 meses en barricas nuevas mixtas de roble americano y francés, con tostado interior medio y 24 meses en botella.

CATA:

Color: Atractivo y vivaz de tonos a cereza madura sobre fondo rojo rubí límpido y brillante.

Aromas: En nariz, aromas intensos y complejos con predominio de frutos rojos y negros del bosque combinado con notas balsámicas y especias dulces como la canela y el clavo. Con fondo de chocolate y recuerdos a pastelería.

Boca: De entrada cálida, resulta firme y robusto. Destaca la buena estructura de sabores a fruta madura finamente armonizada con taninos dulces de la madera y la integrada acidez. Posgusto limpio y gran persistencia aromática.

Maridaje: Este vino marida a la perfección tanto con la cocina de autor, como la cocina tradicional.

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.vinumnobile.com