

D.O. RUEDA / BERONIA

BERONIA RUEDA



VARIEDADES DE UVA:

Verdejo..... 100%

VIÑEDOS:

Vino blanco elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos de la variedad Verdejo cultivados en terrenos con suelos pardos, muy pedregosos, bien aireados, ricos en calcio, magnesio y con un excelente drenaje.

ELABORACIÓN:

Tras una cuidada selección de las mejores uvas de Verdejo, realizamos una vendimia temprana y una posterior fermentación para obtener una explosión de aromas con notas de hinojo, pomelo y fruta de hueso. Después, realizamos una segunda vendimia y fermentación a menor temperatura, buscando una mayor concentración y complejidad en boca. El vino resultante es un coupage entre las dos elaboraciones para conseguir un Beronia Rueda, aromático, fresco, sabroso y complejo en boca.

CATA:

Color: Amarillo pálido con matices verdosos. Aromas: Gran intensidad aromática, posee matices de hinojo, flores blancas, hierba fresca y un rico fondo de frutas de hueso. Boca: Seco, sabroso, con una entrada golosa y largo recorrido, de acidez equilibrada y cierto final amargo propio de la variedad, que le confiere persistencia. Maridaje: Ideal para acompañar pescados en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas. Pasta, arroces y quesos maridan perfecto con este vino.

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