

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA

Tempranillo Elaboración Especial

VARIETADES 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 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:

De los racimos se han seleccionado los de mayor calidad para pasar a ser macerados en depósito, consiguiendo así niveles adecuados de color. Posteriormente se llenan las barricas donde fermenta lentamente hasta iniciarse la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, permanece nueve meses en contacto con las lías.

CATA:

Color: atractivo e intenso granate profundos reflejos cereza picota, de capa alta limpio y muy brillante.

Aromas: compleja nariz en la que predominan los aromas frutas rojas y negras y regaliz sobre un fondo de chocolate y canela con marcadas notas minerales.

Boca: paladar muy agradable y amplio predominando los aromas de torrefactos y tostados sobre frutas rojas frescas. Es un vino largo con gran volumen en boca e ideal para disfrutar de sensaciones diferentes.

Maridaje: combina a la perfección con ahumados, salazones y patés, así como otros productos delicatessen.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com