

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA

Viura Fermentado en Barrica

VARIETADES DE UVA:

Viura: 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:

Para este vino se realiza una maceración pelicular estática de uva sin despalillar durante 18 horas. Posteriormente el mosto fermenta en barricas de roble francés a temperatura de 18° a 20° durante 20 días, y 4 meses más en contacto con sus lías.

CATA:

Color: brillante y atractivo amarillo verdoso con reflejos plateados.

Aromas: elegante nariz en la que destacan notas de frutas como pera y plátano sobre un sutil fondo de madera. Destacan matices anisados y hierbas aromáticas.

Boca: muy fresco, sensaciones afrutadas. Vino bien equilibrado, amplio y persistente.

Maridaje: este vino por su estructura se adapta a la perfección a pescados grasos, todo tipo de ahumados, así como mariscos y quesos.

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