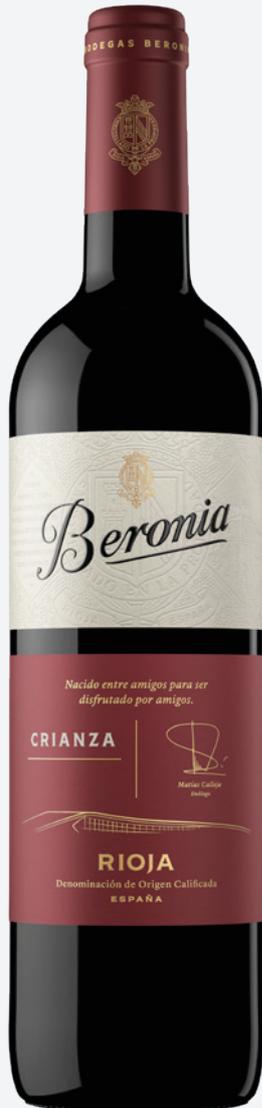


VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Crianza

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 96%

Garnacha: 3%

Mazuelo: 1%

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:

Este vino permanece durante 12 meses en barricas mixtas, con duelas de roble americano y fondos de roble francés para obtener el inconfundible “Estilo Beronia”. Finalmente, el vino es embotellado, donde reposa un mínimo de tres meses antes de salir al mercado.

CATA:

Presenta un intenso color cereza picota con ribete granate, limpio y brillante. En su compleja nariz destacan aromas de frutos rojos complementados con notas de hierbas aromáticas y especias. En boca es un vino muy fresco y equilibrado, que nos recuerda a la fruta sobre un fondo goloso, con taninos vivos y muy integrados. Se trata de un vino redondo y armonioso.

Servir entre 15° y 17° C con asados, chuletillas a la brasa, embutidos ibéricos o quesos curados. Se recomienda su consumo hasta 2027.

VINUM NOBILE, S.L.

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

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