

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Edición Limitada

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 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.

ELABORACIÓN:

Este vino se elabora a partir de una selección de los mejores racimos de uva Tempranillo del viñedo. Tras una maceración prefermentada en frío, se procede con una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados. Este vino tiene una maduración de 12 meses en barricas mixtas de roble americano y francés, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente se completa su crianza durante 6 meses en botella antes de salir al mercado.

CATA:

Color: profundo color rojo cereza picota, limpio y muy brillante.

Aromas: destacan aromas a frutos rojos, perfectamente equilibrados con toques de café, cacao y almendras.

Boca: es un vino bien estructurado, goloso y persistente, destaca la fruta madura sobre un fondo de chocolate y especias dulces.

Maridaje: perfecto para acompañar con asados, chuletillos a la brasa, embutido ibérico o quesos curados. Conservar en lugar fresco (máximo 14° C).

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