

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Reserva

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 95%

Graciano: 4%

Mazuelo: 1%

ELABORACIÓN:

Se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Tras llevar a cabo una maceración pre-fermentativa en frío y una fermentación controlada entre 26-28° C con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino permaneció durante 19 meses en barricas mixtas de roble francés y americano y barricas de roble francés de dos vinos, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante al menos 17 meses en botella antes de salir al mercado.

CATA:

Color: intenso color cereza negra, limpio y brillante, con ribetes granates.

Aromas: atractivo y sugerente, con aromas intensos a fruta madura y hierbas aromáticas sobre un fondo especiado.

Boca: destaca la fruta fresca y ácida sobre un fondo goloso de notas de cacao y menta que lo hacen apetitoso en el paladar.

Maridaje: resulta perfecto para acompañar con asados, chuletas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados.

VINUM NOBILE, S.L.

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

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