

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*



## BERONIA Alegra de Beronia

### VARIEDADES DE UVA:

Garnacha y Tempranillo.

### VIÑEDOS:

Vendimiamos las uvas de dos parcelas de Garnacha y una de Tempranillo muy próximas a la bodega. Se trata de viñedos con una edad comprendida entre 25 y 35 años, sobre un terreno arcilloso-calcáreo en una ladera con muy buena exposición solar y orientación sur-oeste, que representan a la perfección las características de identidad varietal de la Rioja Alta.

### CATA:

Color rosa cuarzo con reflejos nacarados. Nos ofrece una fase olfativa golosa y seductora, en la que afloran toques dulces de caramelo de fresa y nata. También presenta notas frutales que recuerdan al melocotón y la fresa, con un fondo ligeramente cítrico que le aporta frescura e intensidad aromática.

En boca destaca por su acidez equilibrada y la abundancia de fruta fresca en el paladar. Es un vino redondo, voluminoso, elegante y persistente, que permite disfrutar de numerosas sensaciones.

### SERVICIO Y MARIDAJE:

A una temperatura de 8 °-10° C es el vino ideal para acompañar arroces, pasta, ceviches y tartar de atún.

VINUM NOBILE, S.L.

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

Tel. 91 799 22 80 • E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) • [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)