

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Alegra de Beronia

VARIETADES 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 · www.vinumnobile.com