

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Viñas Viejas

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 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 Y CRIANZA:

Selección de las mejores uvas de viñedos de más de 40 años. Este vino envejece durante 10 meses en barricas nuevas de roble francés, completando su crianza durante 18 meses en botella antes de salir al mercado.

CATA:

Color: viste color granate con reflejos violáceos que denotan su juventud.

Aromas: intensa y compleja nariz en la que se engarzan frutos rojos y notas minerales con suaves pinceladas de cacao y almendras tostadas.

Boca: amplio y carnoso de paso muy fresco y equilibrado. Vino vivo y envolvente marcado por la fruta y armonía de sensaciones.

Maridaje: ideal para acompañar carnes rojas, asados, caza y embutidos ibéricos.

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