

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA

III a.C. - Producción Limitada

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 88%

Graciano: 7%

Mazuelo: 5%

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.

CRIANZA:

15 meses en barricas nuevas de roble americano, francés y búlgaro, con tostado interior medio.

CATA:

Color: atractivo y vivaz rojo cereza picota, de elevada intensidad.

Terso, límpido y brillante.

Aromas: en nariz, limpios aromas especiados y afrutados se combinan con sugerentes toques minerales. Acertados mentolados y esencias balsámicas en su justa medida.

Boca: cálida boca a fruta madura finamente armonizada con taninos dulces de la madera y elegantes mentolados. Su potente y equilibrada estructura le otorga untuosidad con una salida larga y amable.

Maridaje: este vino marida a la perfección tanto con la cocina de autor, como la cocina tradicional.

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