

VINUM NOBILE



D.O. Rueda

BERONIA Beronia Rueda

VARIETADES DE UVA:

Verdejo 100%.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma mecánica y nocturna para mantener la frescura del fruto y evitar oxidaciones. Después del prensado llevamos a cabo el desfangado, separando los mostos limpios por decantación. La fermentación tiene lugar de forma controlada, con levaduras seleccionadas y una temperatura entre 14-17° C durante 10-15 días en dos materiales que forman parte de la bodega: por un lado, depósitos de acero inoxidable, y por otro, depósitos de hormigón. Tras realizar crianza sobre lías durante un período de 2 a 3 meses con removidos semanales, los vinos se clarifican y filtran para pasar a botella, buscando el ensamblaje perfecto.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Beronia Rueda presenta un color amarillo pálido con matices verdosos típicos de la variedad. De gran intensidad aromática, nos ofrece notas de cítricos, como la cáscara de lima, que se mezclan con toques de flores blancas, hierba fresca y un fondo de fruta exótica. En boca es untuoso pero fresco y elegante con un suave toque varietal de amargor final. Se trata de un vino equilibrado y armonioso, en el que cada sorbo invita a beberlo de nuevo.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Ideal para disfrutarlo entre 6° y 8° C con sushi, comida oriental, pescados, ahumados y quesos de pasta blanda.

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