

VINUM NOBILE



D.O. Rueda

BERONIA Laslias de Beronia

VARIETADES DE UVA:

Verdejo 100%.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma manual, con la intención de evitar daños mecánicos que provoquen oxidaciones innecesarias. El prensado se realiza de forma suave y con racimo entero en un ambiente inerte que evita la oxidación de aromas.

La fermentación tiene lugar de forma supervisada, con levaduras autóctonas en dos materiales:

- Depósitos de Hormigón, material que favorece el contacto del vino con las lias y que gracias a su porosidad ayuda a conseguir vinos de gran volumen en boca.
- Barricas de 500 litros de roble francés, material noble donde el vino fermenta también en contacto con sus lias con el objetivo de aumentar su complejidad gracias al aporte de aromas terciarios cedidos por el roble francés ligeramente tostado con el que interactúan. Tras realizar una crianza sobre lias durante 8 meses con “bastonage” periodicos, los vinos se clarifican y filtran para pasar a botella buscando la mezcla perfecta.

NOTA DE CATA:

A la vista resulta brillante, limpio, de color amarillo ligeramente dorado. De gran intensidad y fresca en nariz, pueden apreciarse notas cremosas de pastelería que se mezclan con anisados, fruta blanca y frescas notas minerales y ahumadas. En boca resulta graso y elegante, profundo, con peso y persistencia. Vino armonioso y equilibrado en su conjunto, deja en nuestra memoria un agradable recuerdo que invita a beber de nuevo.

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