

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## BERONIA Mazuelo Reserva

### VARIEDADES DE UVA:

Mazuelo: 100%.

### ELABORACIÓN:

Las uvas con las que elaboramos Beronia Mazuelo Reserva se someten a una maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación controlada entre 26°-28° C con remontados periódicos, para extraer los aromas y el color deseados típicos de su marcada personalidad varietal. Posteriormente, el vino permanece durante 24 meses en barricas mixtas, con duelas de roble americano y fondos de roble francés. El vino fue embotellado, para reposar en bodega durante un mínimo de 12 meses más antes de salir al mercado.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Beronia Mazuelo Reserva ofrece un color granate intenso de capa alta. En nariz se muestra muy atractivo, destacando aromas a fruta en compota sobre un fondo especiado, junto a notas balsámicas que le aportan frescura. Finalmente, aparecen matices golosos que recuerdan al dulce de membrillo, completando así una gran variedad de sensaciones. En boca percibimos inmediatamente recuerdos de fruta madura con ligeros toques dulces. Es un vino vigoroso, potente, complejo y fresco, muy bien estructurado y con un posgusto placentero.

### SERVICIO Y MARIDAJE:

Resulta ideal para acompañar carnes a la brasa, asados, platos de caza y quesos curados.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)