

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Graciano

VARIETADES DE UVA:

Graciano: 100%.

ELABORACIÓN:

Para la elaboración de Beronia Graciano sometimos a las uvas a una maceración prefermentativa en frío. Para lograr la mayor extracción aromática posible, la fermentación alcohólica se llevó a cabo a una temperatura entre 22°-24° C. Una vez terminada ésta, el vino resultante permaneció durante 7 meses en barricas nuevas de roble francés. Finalmente, Beronia Graciano fue embotellado y continuó con su reposo en bodega durante al menos 6 meses antes de su salida al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Beronia Graciano ofrece un profundo color cereza picota de capa alta. En nariz destacan los aromas de ciruela negra, compota de frutas y flor de brezo sobre un fondo mineral y balsámico. Su intensa paleta aromática se complementa con recuerdos de chocolate y tabaco. En boca aparecen los frutos negros sobre un fondo mentolado. Se trata de un vino fresco, largo, elegante y estructurado, con una madera muy bien integrada y una excelente acidez, que nos permite disfrutar de nuevas sensaciones debido a la variedad Graciano.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Beronia Graciano armoniza a la perfección con pescados grasos, todo tipo de ahumados, mariscos y quesos.

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