

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Ecológico

VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo 75%, garnacha 20% y graciano 5%.

ELABORACIÓN:

Tan pronto como las uvas llegaron a nuestra bodega, se sometieron a una maceración prefermentativa en frío, seguida de la fermentación alcohólica a una temperatura controlada por debajo de 26° C con remontados periódicos. Posteriormente, el vino envejeció en barricas mixtas, con duelas de roble americano y fondos de roble francés, durante 9 meses, y completó su crianza durante al menos 2 meses más en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Beronia Ecológico presenta un profundo color cereza picota. En su atractiva nariz encontramos aromas silvestres y de hierbas aromáticas, como tomillo y té verde, sobre un fondo de ciruela negra y mora. También destacan notas de especias y chocolate. En boca es un vino sabroso, fresco y complejo, en el que los recuerdos de frutas rojas, las notas especiadas y su equilibrada acidez hacen que su final sea persistente y muy agradable.

SERVICIO Y MARIDAJE:

A una temperatura entre 15° y 17° C resulta ideal para acompañar carnes a la brasa, embutidos ibéricos o 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 · www.vinumnobile.com