

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA

Rosé

VARIEDADES DE UVA:

Garnacha 55% y tempranillo: 45%.

ELABORACIÓN:

Cuando se produce el momento óptimo de vendimia para cada variedad, las uvas de tempranillo y garnacha llegan a la bodega y son sometidas a una maceración prefermentativa en frío durante varias horas, consiguiendo extraer al máximo sus aromas primarios. Una vez obtenido el mosto, se somete a un desfogado estático a 5° C, e inmediatamente después tiene lugar la fermentación alcohólica a una temperatura controlada por debajo de 22° C. Durante los meses de noviembre y diciembre realizamos battonages periódicos de las lías en depósito, y finalmente, en enero el vino fue estabilizado por frío y embotellado.

NOTA DE CATA:

Color: color rosa cuarzo con ribetes nacarados. Aroma: atractiva y compleja nariz en la que destacan principalmente notas de gominola de fresa además de frutos de hueso. Sabor: en boca es sabroso y fresco con un perfil frutal destacando los frutos rojos. Vino carnoso y envolvente que se equilibra con la frescura de su acidez haciendo un vino perfecto para tomar en cualquier momento, con o sin acompañamiento.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Es un vino para tomar en cualquier momento, ya sea solo o para acompañar ensaladas, arroces, pasta, pescados y carnes blancas.



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