

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Crianza Edición Limitada

VARIETADES DE UVA:

Mayoritariamente tempranillo.

ELABORACIÓN:

Tras una selección de los mejores racimos de uva, se lleva a cabo la maceración prefermentativa en frío durante varios días, y posteriormente, la fermentación alcohólica controlada por debajo de los 26° C con remontados periódicos. Después, una parte del vino se lleva a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica. La crianza del coupage final se lleva a cabo durante 12 meses en barricas mixtas de duelas de roble americano y fondos de roble francés, y una vez embotellado, completa su crianza durante al menos 4 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Beronia Crianza Edición Limitada presenta un color granate intenso de capa alta. En nariz es atractivo y complejo, destacando aromas de frutas negras sobre un fondo especiado y mineral. En boca es muy afrutado y goloso, con especial protagonismo de las notas de cacao y vainilla. Ofrece un tanino dulce y una equilibrada acidez que nos otorgan una gran frescura en el paladar.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Perfecto para acompañar asados, chuletillos a la brasa, embutidos ibéricos o quesos curados. Conservar en un lugar fresco (máximo 14° C).

VINUM NOBILE, S.L.

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

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com