

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA

Reserva

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 93%, graciano 6% y mazuelo 1%.

ELABORACIÓN:

Beronia Reserva se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de tempranillo, graciano y mazuelo. Tras llevar a cabo una maceración pre-fermentativa en frío y una fermentación controlada entre 26°-28° C con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino permaneció durante 18 meses en barricas mixtas de roble francés y americano y barricas de roble francés de dos vinos, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante al menos 18 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Beronia Reserva presenta un intenso color cereza negra, limpio y brillante. En nariz es atractivo y sugerente, con aromas intensos a fruta roja madura, especias dulces, frutos secos y chocolate sobre un fondo de notas minerales y balsámicas que le aportan gran complejidad y frescura. En boca aparecen notas golosas y taninos dulces que lo hacen apetitoso en el paladar. Es un vino con una acidez muy equilibrada que resulta redondo, sabroso y largo.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Perfecto para acompañar con asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico 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.vinumobile.com