

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Gran Reserva

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 94%, graciano 5% y mazuelo 1%.

ELABORACIÓN:

Tras una cuidada selección de las mejores uvas de los viñedos de tempranillo, graciano y mazuelo, llevamos a cabo una maceración prefermentativa en frío durante varios días. Posteriormente, la fermentación alcohólica tuvo lugar a una temperatura entre 26°-28° C con remontados periódicos y maceración postfermentativa. Finalmente, Beronia Gran Reserva permaneció durante 27 meses en barricas de roble francés, y posteriormente, completó su crianza durante un mínimo de 36 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Beronia Gran Reserva ofrece un intenso color ciruela negra de capa muy alta. En nariz nos brinda gran cantidad de sensaciones, desde la fruta madura en compota a ciruelas pasas. Afloran también sutiles notas de chocolate y tabaco de pipa, además de sensaciones balsámicas, que le otorgan frescura. En boca, la fruta fresca tiene un gran protagonismo. Ofrece un tanino agradable, además de una equilibrada estructura, que lo convierten en un vino elegante y sedoso.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 17° C con carnes rojas, roast beef, quesos curados y postres de chocolate.

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