

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Viñas Viejas

VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo: 100%.

ELABORACIÓN:

Beronia Viñas Viejas se elabora a partir de una selección de los mejores racimos de los viñedos de más de 50 años de tempranillo. Una vez que las uvas llegan a la bodega, son sometidas a la maceración prefermentativa en frío durante unos días, para después llevar a cabo la fermentación alcohólica, siempre por debajo de los 26° C y con remontados periódicos. Después, el vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, donde permanece 6 meses, para posteriormente completar su crianza durante 4 meses más en barricas de roble mixto, es decir, duelas de roble americano y fondos de roble francés. Una vez embotellado, completa su crianza durante al menos 5 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Presenta un profundo color de ciruela negra. En nariz es atractivo y complejo, destacando aromas de frutos rojos sobre un fondo de especias dulces, como la canela y el chocolate. Las notas balsámicas y de frutos secos complementan la amplia paleta aromática de este vino. En boca es un vino fresco, voluminoso y equilibrado, con taninos muy dulces, en el que la fruta cobra un gran protagonismo, para dejar paso a notas que nos recuerdan a la vainilla. Sin duda, se trata de un gran vino para disfrutar.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 17° C para acompañar carnes rojas, quesos y embutidos ibéricos.

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