

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## BERONIA

### 198 Barricas Reserva Especial

#### VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 97%, graciano 2% y mazuelo 1%.

#### ELABORACIÓN:

Las uvas de tempranillo y graciano fueron sometidas a una maceración prefermentativa en frío durante varios días, antes de comenzar con la fermentación alcohólica, que se llevó a cabo a una temperatura entre 26° y 28° C con remontados periódicos. Posteriormente, llevamos a cabo una maceración postfermentativa y comenzamos con la crianza del vino en barricas mixtas, con duelas de roble americano y fondos de roble francés, donde permaneció durante 24 meses. Finalmente, el vino fue embotellado, donde continuó su crianza durante al menos 24 meses más.

#### COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Beronia 198 Barricas Reserva Especial presenta un color ciruela negra de capa muy alta. En nariz ofrece notas de fruta madura, ciruela pasa y orejones sobre un fondo de tabaco y especias dulces. Vino con una acidez equilibrada y gran volumen. En boca la fruta se muestra fresca sobre un fondo goloso y seductor de notas de cacao. Taninos dulces y equilibrados hacen que este vino sea redondo, sabroso y largo.

#### SERVICIO Y MARIDAJE:

Resulta ideal para disfrutarlo con asados, guisos, carnes a la brasa, embutidos 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](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)