

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA

III a.C.

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 100%.

ELABORACIÓN:

Las uvas con las que elaboramos Beronia III a.C. provienen de una selección de viñedos propios de más de 70 años, así como de nuestros viñedos prefiloxéricos. Una vez que las uvas llegan a bodega, llevamos a cabo una maceración en frío durante varios días, para después comenzar con la fermentación alcohólica, que se desarrolla siempre por debajo de 26° C, con remontados periódicos y maceración post-fermentativa. Posteriormente, comenzamos con la crianza del vino 8 meses en barricas nuevas de roble francés y 6 meses más en Foudre de 3.500 litros de roble francés hasta su embotellado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Intenso color ciruela negra, de capa alta. Compleja y atractiva nariz en la que destacan aromas frutales y florales como cerezas y pétalos de rosa muy propios de la variedad tempranillo. Tras esa primera sensación afloran notas de cedro, frutos secos y vainilla sobre un fondo mineral. Vino sabroso y equilibrado. Junto con la fruta aparecen toques especiados, mentolados y de cacao que brinda volumen, frescura y personalidad a este vino potente y duradero en boca.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 16° C. Perfecto con carnes rojas como chuletón de buey, entrecot, solomillo o quesos curados de oveja.

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