

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Vareia Beronia

VARIETADES DE UVA:

100% Tempranillo.

VIÑEDO SINGULAR:

Vino procedente de un Viñedo Singular. Vareia Beronia la parcela de la que procede fue plantada en 1950. Se trata de una plantación de 1,6 Ha. en suelo arcilloso-calcáreo con cantos rodados y de excelente drenaje y pobre en sustrato, lo que da a lugar a bajas producciones. Estas condiciones del viñedo nos permiten elaborar Vareia Beronia en nuestra nueva bodega. La auténtica expresión del terruño. “Nacido entre amigos para ser disfrutado por amigos.”

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma manual, con la intención de evitar daños mecánicos. El prensado se realiza de forma suave y con racimo entero. El mosto realiza una maceración prefermentativa en frío durante unos días, fermentación alcohólica por debajo de 26° C con remontados periódicos y maceración post-fermentativa. Este vino ha sido criado 11 meses en bodega, en Foudre de 3.500 litros de roble francés nuevo. Tras este periodo ha pasado 7 meses de crianza en botella hasta su comercialización.

NOTA DE CATA:

Presenta un profundo color granate de capa muy alta. Compleja nariz donde destacan aromas a frutos rojos, regaliz, pétalos de rosa propios del tempranillo sobre un fondo de cacao y especias. En boca es un vino voluminoso, equilibrado y bien estructurado que expresa todas las virtudes de un gran tempranillo de Rioja.

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