

VINUM NOBILE



D.O. Rueda

BERONIA Beronia Rueda

VARIETADES DE UVA:

Verdejo 100%.

LA BODEGA:

Beronia Rueda nace con un espíritu de vanguardia y un claro objetivo: elaborar vinos singulares y complejos dentro de la D.O. Rueda. Para ello cuenta con una de las bodegas más sostenibles de la zona, ubicada en el corazón de la Denominación, donde también cultiva 65 hectáreas propias de Verdejo.

ELABORACIÓN:

Vendimia mecánica y nocturna para preservar la frescura y evitar oxidaciones. Prensado suave en ambiente inerte con separación de mostos por calidad. Fermentación controlada a 14-17° C en dos materiales: acero inoxidable, para nariz limpia e intensa, y hormigón, para volumen en boca mediante microoxigenación. Crianza sobre lías de 2-3 meses con removidos semanales antes del ensamblaje final.

CATA:

Amarillo pálido con matices verdosos. Nariz de gran intensidad: cáscara de lima, fruta blanca y de hueso, hierba fresca y un fondo exótico. En boca es untuoso, fresco y elegante, con un suave toque amargo final que lo hace más persistente y varietal. Cada sorbo invita a beber de nuevo.

MARIDAJE:

Ideal para disfrutarlo entre 6 y 8° C con sushi, comida oriental, pescados, ahumados y quesos de pasta blanda.

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