

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## BERONIA

### Tempranillo Elaboración Especial

#### VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 100%.

#### ELABORACIÓN:

Se seleccionan los racimos de mayor calidad para su elaboración. La fermentación alcohólica, y su posterior fermentación maloláctica, se llevan a cabo en barricas de roble americano de 225 litros. En estas mismas barricas, el vino continúa su crianza durante siete meses adicionales, sometiéndose a batonages periódicos que aportan volumen y complejidad. Finalmente, una vez embotellado, permanece en reposo durante al menos cuatro meses antes de su salida al mercado.

#### COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Ofrece un intenso y brillante color carmesí. Presenta una atractiva y compleja nariz donde destacan los aromas propios de la variedad tempranillo, como nítidos frutos rojos y regaliz, sostenidos sobre un elegante fondo torrefacto. En boca se muestra como un vino muy fresco y claramente varietal. Destaca la presencia de jugosos frutos rojos y toques de pimienta blanca sobre un delicioso fondo de chocolate y sutiles notas minerales. Es un vino largo, con un tanino muy bien integrado.

#### SERVICIO Y MARIDAJE:

Armoniza a la perfección acompañando tablas de ahumados, patés variados, finos carpaccios y exquisitos platos de aves de caza.

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)