

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Mazuelo Reserva

VARIETADES DE UVA:

Mazuelo: 100%.

ELABORACIÓN:

Las uvas se someten a una maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación controlada mantenida entre 26 y 28° C. Durante este proceso se aplican remontados periódicos para extraer los aromas y el color propios de su marcada personalidad varietal. Posteriormente, el vino envejece durante dieciocho meses en barricas de roble francés y reposa diez meses en depósito de hormigón. Finalmente, reposa embotellado un mínimo de dieciocho meses adicionales antes de comercializarse.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Ofrece un intenso color granate de capa alta. Despliega una atractiva nariz en la que afloran agradables aromas a laurel y madura fruta negra sobre un interesante fondo especiado. Las notas balsámicas le aportan gran frescura. En boca se revela como un vino vigoroso, robusto, potente y muy complejo. Destaca la jugosa fruta madura acompañada de ligeros toques de chocolate negro. Es un conjunto fresco, excelentemente estructurado y con un final en boca prolongado.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Resulta ideal para acompañar sabrosas carnes a la brasa, asados tradicionales, contundentes platos de caza y tablas de 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 · www.vinumnobile.com