

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Ecológico

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 86%, Garnacha 7% y Graciano 7%.

ELABORACIÓN:

Elaborado con fermentación controlada, comienza con una maceración prefermentativa en frío para potenciar su expresión frutal. Posteriormente, se somete a una crianza de nueve meses en barricas mixtas de roble. Esta crianza aporta al vino una gran complejidad, notable equilibrio y la sutil integración de elegantes notas especiadas.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Destaca por ser un vino de perfil francamente expresivo y elegante. Su nariz logra combinar nítidos aromas de crujientes frutos rojos con agradables recuerdos de hierbas aromáticas, que reposan sobre un delicado fondo de sugerentes especias. En el paladar se muestra como un tinto profundamente equilibrado, muy sabroso y sostenido por una estupenda acidez. Despliega una personalidad definida y armoniosa, culminando su cata con un final envolvente, goloso y altamente persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Gracias a su enorme versatilidad, resulta ser una opción inmejorable para disfrutar acompañando todo tipo de carnes a la brasa, exquisitos embutidos ibéricos, tablas de quesos curados y variados platos tradicionales de la rica cocina mediterránea.

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