

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA

Rosé

VARIETADES DE UVA:

Garnacha 86% y Viura 14%.

ELABORACIÓN:

Las uvas se someten a una ligera maceración prefermentativa en frío para potenciar su expresión aromática. Seguidamente, se realiza un desfangado estático a 10° C utilizando únicamente el mosto yema. La fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada, entre 16° C y 18° C, durante diez días, logrando preservar la frescura y el carácter frutal. No se realiza crianza en madera para que el vino exprese su perfil vibrante. Finalmente, se afina con un breve periodo en botella.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Presenta un color rosa coral con ribetes nacarados. En nariz destacan notas de pétalos de rosa, caramelo de fresa y piel de naranja, que evolucionan hacia matices de fruta de hueso con recuerdos de melocotón. En boca se percibe fresco, sabroso y con perfil frutal. Resulta un vino voluminoso, envolvente y muy equilibrado, dejando un final largo y ligeramente goloso.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Es perfecto como aperitivo y para acompañar platos ligeros, ensaladas, verduras a la parrilla, carnes blancas, mariscos y arroces.

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