

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Crianza

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 92% y Garnacha 8%.

ELABORACIÓN:

Las uvas se someten a una maceración prefermentativa en frío durante varios días. Posteriormente, la fermentación alcohólica se lleva a cabo a temperatura controlada por debajo de los 26° C, realizando remontados periódicos para extraer el color y los aromas deseados. El vino envejece durante catorce meses en barricas mixtas, elaboradas con duelas de roble americano y fondos de roble francés, logrando su inconfundible estilo. Finalmente, reposa en botella un mínimo de tres meses.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Color cereza picota de capa alta, limpio y brillante. Su atractiva y compleja nariz revela frutos rojos, canela y chocolate sobre un fondo balsámico. En boca es un vino fresco y equilibrado, donde destacan notas de fruta negra, especias dulces, frutos secos y tabaco. Es redondo, largo y armonioso, con taninos muy bien integrados.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Recomendado para servir entre 15 y 17° C, es ideal para acompañar asados, chuletilas a la brasa, embutidos ibéricos y 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