

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Edición Limitada

VARIETADES DE UVA:

Mayoritariamente Tempranillo.

ELABORACIÓN:

Tras seleccionar los mejores racimos, se efectúa una maceración prefermentativa en frío durante varios días. La fermentación alcohólica se controla por debajo de los 28° C, aplicando remontados periódicos. Posteriormente, una parte del vino se traslada a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica. La crianza de este exclusivo coupage final se prolonga durante doce meses en barricas de roble americano. Una vez embotellado, completa su afinamiento durante al menos cuatro meses adicionales antes de su comercialización.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Muestra un profundo y elegante color granate. Posee una atractiva y compleja nariz donde destacan los frutos rojos frescos y las especias dulces sostenidas sobre un delicado fondo balsámico. En el paladar resulta ser un vino goloso y muy afrutado, en el que sobresalen marcadas notas de frutos secos y chocolate. Presenta taninos muy bien integrados y una equilibrada acidez que otorga una gran frescura al conjunto.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Resulta el acompañante perfecto para asados, sabrosas chuletilas a la brasa, embutidos ibéricos o 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