

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA Reserva

VARIETADES DE UVA:

Mayoritariamente Tempranillo.

ELABORACIÓN:

Se elabora seleccionando las mejores uvas de los viñedos de mayor edad. Comienza con una maceración prefermentativa en frío y continúa con una fermentación controlada entre 26 y 28° C, aplicando remontados periódicos para extraer color y aromas. El vino permanece durante dieciocho meses en barricas mixtas de roble francés y americano, así como en barricas de roble francés de dos vinos, logrando una evolución armónica. Finalmente, completa su crianza en botella durante un mínimo de dieciocho meses.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Presenta un profundo color granate de capa alta, mostrándose limpio y brillante. En nariz es muy sugerente, desplegando atractivos aromas a ciruela sobre un fondo de cacao, frutos secos y toques de pimienta blanca que aportan complejidad. En boca es un vino sabroso, bien estructurado y con una acidez perfectamente equilibrada. Destacan intensas notas de jugosa fruta roja y unos taninos muy sedosos que lo hacen sumamente apetecible.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Es perfecto para acompañar asados, chuletas a la brasa, embutido ibérico 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