

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## BERONIA Gran Reserva

### VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 96%, Graciano 3% y Mazuelo 1%.

### ELABORACIÓN:

Se realiza una selección óptica de la uva previamente refrigerada a 4° C. Posteriormente, se realiza una fermentación alcohólica a temperatura controlada, mantenida entre 26 y 28° C, combinada con remontados periódicos. El vino madura durante veintiséis meses en barricas de roble francés, adquiriendo su carácter distintivo. Antes de salir al mercado, reposa un mínimo de treinta y seis meses en botella para afinarse.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Muestra un profundo color granate de capa alta. Su atractiva y compleja nariz destaca por las notas de frutos negros en confitura, como mora y ciruela, recuerdos de tabaco y frutos secos sobre un fondo especiado. En boca resulta potente y sostenido, revelando su carga frutal sobre matices minerales. Es fresco y equilibrado, exhibiendo un tanino largo y redondo que aporta gran consistencia y profundidad a este gran clásico.

### SERVICIO Y MARIDAJE:

Se recomienda servir entre 15 y 17° C para acompañar carnes rojas, roast beef, quesos curados y postres de chocolate.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)