

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## BERONIA Blanco Viura

### VARIETADES DE UVA:

Viura 88% y Garnacha blanca 12%.

### ELABORACIÓN:

Tras la recolección selectiva, las uvas realizan una maceración pelicular en frío durante doce horas. Posteriormente, el mosto yema se somete a desfangado estático a 10° C. La fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada, entre 14° C y 16° C, durante doce días. El vino reposa sobre sus lías durante dos meses mediante battonages periódicos que aportan volumen. Finalmente, se afina en botella sin realizar crianza en madera para preservar su frescura varietal.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

De color amarillo limón con ribetes nacarados, limpio y brillante. En nariz destacan atractivas notas cítricas de piel de pomelo y flores blancas, que evolucionan hacia un fondo de hinojo y recuerdos de albaricoque. En boca es ágil, fresco y de marcado perfil gastronómico. Aparecen notas de fruta de hueso y sutiles matices especiados, resultando un conjunto equilibrado perfecto para disfrutar en cualquier momento.

### SERVICIO Y MARIDAJE:

Resulta ideal para disfrutarlo como aperitivo o acompañando ensaladas, arroces, quesos frescos, mariscos y pescados a la parrilla.

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