

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA 198 Barricas Reserva Especial

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 91%, Graciano 6% y Mazuelo 3%.

ELABORACIÓN:

Tras una maceración prefermentativa en frío, se lleva a cabo la cofermentación de las distintas variedades en depósito, aplicando remontados periódicos. La crianza se realiza en barricas mixtas, elaboradas con duelas de roble americano y fondos de roble francés, durante dieciocho meses. El ensamblaje final, procedente de una selección de barricas, reposa en tinas de roble francés durante tres meses. Finalmente, el vino completa su evolución afinándose embotellado durante un mínimo de dieciocho meses adicionales antes de comercializarse.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Luce un profundo color granate de capa alta, limpio y brillante. Su atractiva nariz destaca por la fruta roja sobre un fondo de chocolate y frutos secos. Aparecen notas de tabaco y recuerdos mentolados, aportando complejidad y gran frescura. En boca se revela redondo, sabroso y con equilibrada acidez. Afloran agradables notas especiadas y taninos dulces, haciéndolo sumamente apetecible.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Resulta ideal para disfrutarlo con asados, guisos, carnes a la brasa, embutidos y quesos curados. Conservación en un lugar fresco (máximo 14° C), sin iluminación directa ni malos olores.

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