



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Beronia Reserva 2013

€12.95

COSECHA 2013: Buena

Variedades de uva: Tempranillo 95%, Graciano 4%, Mazuelo 1%

Elaboración: Este vino se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Tras una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados.

Crianza: Este vino permaneció durante 20 meses en barricas mixtas de roble americano y francés, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante 16 meses en botella antes de salir al mercado.

Cata: Beronia Reserva ofrece un intenso color cereza picota. Compleja nariz con aromas a frutos negros, sobre todo destaca la mora. Gran armonía de especias como la canela. En boca resulta goloso con un tanino dulce y redondo que tiene bien ensamblada la fruta ácida con la madera. Muy fresco y estructurado que denota una gran complejidad en boca, con largo postgusto.

Servicio recomendado: Entre 16 y 17°C. **Graduación alcohólica:** 14% vol.

Gastronomía: Perfecto para acompañar con asados, chuletilas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados. Su consumo está recomendado desde su salida al mercado hasta 2024.

Bodegas Beronia S. A. "Ollauri (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.