

CRIANZA ESPECIAL

Denominación de Origen: Somontano

Añada: 2007

Producción: 42.000 botellas

Variedades: 50% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 20% Syrah

Grado Alcohólico: 14%

Elaboración:

Las tres variedades se vendimian por separado de noche y en el momento óptimo fermentan por separado buscando la fórmula más idónea para extraer el máximo de cada una de ellas y tras una crianza por separado en barricas de roble francés de Allier y Nevers con distintos tipos de tostados se realiza el ensamblaje que consideramos más idóneo para la obtención de este magnífico crianza.

Nota de Cata:

A la vista: Se muestra con un color rojo oscuro muy bien cubierto y brillante todavía con destellos en capa fina de cereza picota y sensación visual de juventud y vino serio. **En nariz:** Nos sorprende su intensidad, es un vino franco con aromas a frutos rojos y un tono especiado muy atractivo, sin duda un vino elegante para quedar bien. **En boca:** Destaca una frescura y una intensidad poco habituales en un vino de crianza, se aprecia en el tacto en nuestra boca un vino sedoso y muy sabroso a la vez, tiene un fondo especiado muy agradable y post gusto largo que invita a beber.

Gastronomía:

Carnes, asados, guisos y potajes.

Otros productos de la Bodega:

Esencia de blancos, Esencia de tintos, Nuestro roble, Reserva de la familia, Lar de Beroz



Bodegas De Beroz