

LAR DE BEROZ

Denominación de Origen: Somontano

Añada: 2006

Producción: 15.000 botellas

Variedades: 50% Cabernet Sauvignon - 30% Syrah - 10% Garnacha - 10% Parraleta

Grado Alcohólico: 14%

Elaboración:

Los viñedos más antiguos de la explotación son sometidos en invierno a podas muy cortas para obtener producciones muy bajas, que se miman con especial cuidado para entrar en bodega en perfecto estado sanitario y en el momento óptimo de vendimia. Antes de comenzar la fermentación el 20% del mosto, con un sangrado por gravedad, se separa de las uvas para aumentar la concentración y los taninos así como todos los precursores de aromas y colores tras una fermentación de unos 20 días a 25-26° de temperatura los vinos se someten por separado en una larga crianza de 20 meses en barricas de primer llenado, para posteriormente realizar el cupage que consideramos más interesante para componer nuestro vino TOP.

Nota de Cata:

A la vista: Sorprendente presencia por lo inusual de un vino tan cubierto con tanta capa y a la vez sensación de muy limpio y brillante con tonalidades cereza picota muy bonitas y elegantes. **En nariz:** Es una explosión de fruta madura, roja un poco especiada con una infinidad de matices propios de la crianza en barrica, lácteos, vainilla y mantequilla. **En boca:** Nos aparecen todos los sabores que nos adelanta la cata en nariz pero con una sensación de sabroso afrutado y muy persistente.

Gastronomía:

Ahumados, guisos, estofados, asados y carnes rojas.

Otros productos de la Bodega:

Esencia de blancos, Esencia de tintos, Nuestro roble, Crianza especial, Reserva de la familia



Bodegas De Beroz