

RESERVA FAMILIA

Denominació d' Origen: Somontano

Anyada: 2006

Producció: 15.000 ampolles

Varietats: 70% Cabernet Sauvignon - 10% Merlot - 10% Syrah - 10%

Ull de Llebre

Grau Alcohòlic:14%

Elaboració:

Exclusivament de les vinyes de secà de la família de les zones de Sales Altes i Sales Baixes. És seleccionen les millors parcel·les de cada varietat amb un estat sanitari del raïm perfecte i amb les produccions més baixes. S'elaboren separatament fermentat durant almenys 20 dies a temperatures entre 25 i 26 graus per extreure tot el color i tots els tanins però preservant al màxim la fruita madura. Després d'una llarga criança de 18 mesos en bótes noves de roure francès de diferents boscos i torrats es realitza el cupatge final per a posteriorment durant una criança en ampolla de 18 mesos obtenir el perfecte acoblament de les aromes i sabors propis del raïm de l'estada en bóta.

Nota de Tast:

A la vista: Crida l'atenció la intensitat de color, molt cobert i amb un atractiu cirera picota amb algun to en capa fina propi de la seva llarga criança. A nas: Ens apareix una intensa aroma a fruita madura, vermella i especiada amb interessants matisos que aporten l'estada en bóta, mantenint malgrat tot sensació de certa joventut. Criança en bóta. A boca: Es mostra sorprenentment fresc, molt intens i saborós, dens i persistent amb un taní dolç i agradable.

Gastronomia:

Formatges, caça i carns vermelles.

Altres productes del celler:

Esencia de Blancs, Esencia de Negres, Nuestro roble, Criança especial, Lar de Beroz



Bodegas De Beroz