



gr
an Reserva

Degusta 
club

BERONIA Crianza 2013

Este vinho é produzido com uvas da zona de Rioja Alta, procedentes de terrenos argilo-calcáreos. A maceração pelicular (para extração de cor e compostos de aroma e sabor), bem como as fermentações alcoólica e maloláctica ocorrem em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada. Finda a fermentação maloláctica, o vinho segue para as barricas de carvalho, onde amadurece durante 12 meses. Após o amadurecimento nas barricas, o vinho é engarrafado e amadurece mais 12 meses nas caves da Beronia.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Espanha		
Região	Rioja		
Produtor	Beronia		
Safra	2013		
Elaboração			
Uva	88% Tempranillo, 10% Garnacha e 2% Mazuelo; colheita manual.		
Teor Alcoólico	13,5%		
Amadurecimento	12 meses em inox + 12 meses em carvalho francês e americano + 6 meses em garrafa		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Vermelho Rubi		
Olfativo	Aroma de frutas silvestres, framboesa, morango, groselha e cerejas com um toque final de canela		
Gustativo	Frutado, estruturado, gastronômico, taninos finos e acidez em equilíbrio		
Harmonização	Carnes de caça, bruscheta de presunto ibérico, carnes assadas, massas ao ragu e file à parmegiana		
Serviço		Premiações	
Temperatura de Serviço	14/16º	Robert Parker 88pts Wine Spectator 90pts Medalha de Ouro no Berlin Wine Trophy Medalha de Prata Mundus Vini Medalha de Ouro e Melhor da Categoria no Internacional Wine Competition LA; Melhor produtor da Espanha 2010 a 2013	
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 3 anos		