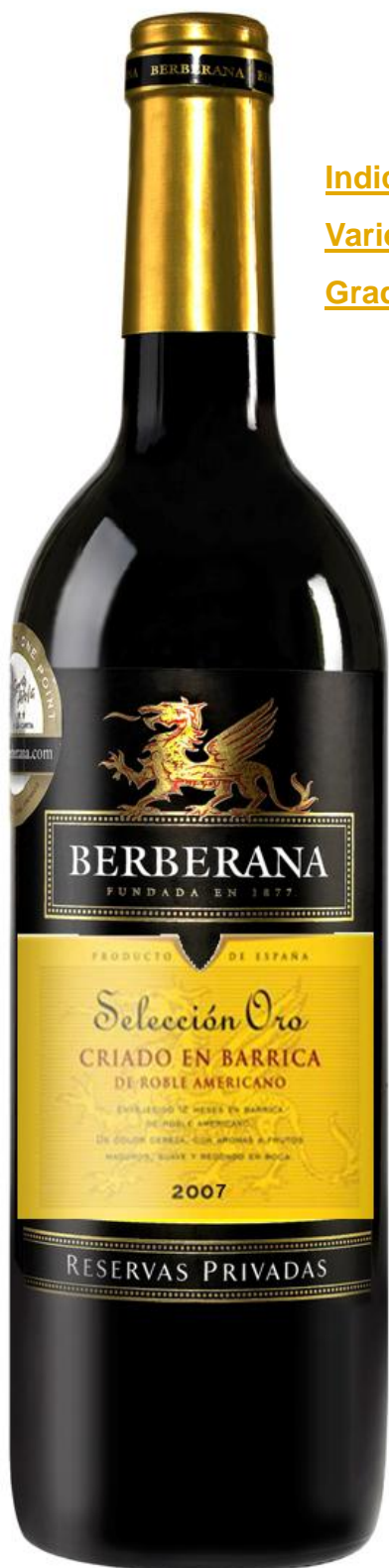


BERBERANA

Selección Oro

CRIANZA EN BARRICA



Indicación Geográfica: Tierra de Castilla

Variedad de uva: 100% Tempranillo

Graduación Alcohólica: 13,5 % Vol.

CRIANZA

Tipo de barricas de roble: Americano

Edad media de las barricas: 5 Años

Tiempo en barrica del vino: 12 meses

Tiempo en botella: 5 años

ELABORACIÓN

Vinificación: Las uvas procedentes de una selección de los mejores viñedos son fermentadas lentamente para obtener el máximo aporte de fruta al vino.

Envejecimiento: Una vez finalizado el proceso de fermentación y maceración, comienza la crianza del vino en barricas de roble americano durante un período de tiempo, para pasar después a su embotellado.

COMENTARIOS DE CATA

Fase Visual: Vino de color cereza con ribetes violáceos.

Fase Olfativa: Aromas a frutos maduros, agradable con matices cremosos de buena madera y toques vainilla.

Fase Gustativa: En boca se presenta suave, con sugerentes toques frutales y sabrosos taninos resultado de su crianza en barrica de roble.

RECOMENDACIONES

Maridaje: Ideal para tomar con todo tipo de tapas, quesos y embutidos.

Conservación y consumo: Su conservación en botella, en un ambiente con la humedad y temperatura adecuadas, redundará en una mayor satisfacción a la hora de su degustación.

Temperatura de servicio: 18° C