



Beramendi

Ensamblaje de dos variedades con una gran tradición y con calidad de mostrada; la Tempranillo y la Graciano. Es un vino de vibrante color cereza. Fruta madura en nariz, con notas de madera balsámica que evolucionan hacia especias dulces (vainilla, coco, clavo) y chocolate negro. Un crianza con personalidad y carácter, con unos taninos de grano fino que le aportan un final largo. Un vino moderno y equilibrado con una final fresco y sedoso que invita a seguir bebiendo.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 14-16

MARIDAJE: Quesos, embutidos, pastas, legumbres y carnes a la brasa.

UVA: 50% Tempranillo - 50% Graciano

VIÑEDO: 30 años. San Martín de Unx y Larraga

RENDIMIENTO: 4000 Kg. / Ha.

TIPO DE SUELO: Viñedo de montaña – 600 m

ELABORACIÓN:

Fermentación a baja temperatura (11 a 13°C).

Crianza en Barricas de roble americano y navarro.

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WWW.BODEGASBERAMENDI.COM

