



Beramendi

Elaborado con uva garnacha tinta, variedad enraizada en nuestra tierra desde antiguo, refleja claramente la personalidad de este fruto Navarro de gran calidad, resultando un vino de color rosa fresa de gran viveza con ribete violáceo. Intensos aromas a frutas rojas, caramelo, notas lácteas y leve toque herbáceo. En boca fresco y goloso, de fácil paso, acertada acidez y agradable final.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 10-12

MARIDAJE: Verduras, pastas, arroces, carnes blancas y parrilladas.

UVA: 100% Garnacha

VIÑEDO: 30 años. Valdecaballos, Larraga

RENDIMIENTO: 6000 Kg. / Ha.

TIPO DE SUELO: Terrazas arcilloso-calcáreo – 320 m

ELABORACIÓN:

Método de sangrado.

Fermentación a baja temperatura (<15°C).

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN
WWW.BODEGASBERAMENDI.COM

