



Beramendi

Delicioso y bien trabajado tinto de Garnacha. De color rojo picota con tonos morados, de capa media. Complejo en nariz, donde dominan los aromas a frutas del bosque (moras y arándanos), caramelos de violeta y balsámicos. En boca sensaciones de fruta roja madura. El vino se muestra suave, cálido y muy sugerente, reflejo de la perfecta armonía entre acidez y carga frutal.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 14-16

MARIDAJE: Charcutería, pates, quesos blandos y carnes blancas.

UVA: 100% Garnacha

VIÑEDO: 30 años. Turrubio, San Martín de Unx

RENDIMIENTO: 6000 Kg. / Ha.

TIPO DE SUELO: Viñedo de montaña – 610 m

ELABORACIÓN:

Maceración en frío prefermentativa.
Fermentación con levadura salvaje.

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN
WWW.BODEGASBERAMENDI.COM

