



Beramendi

Un vino con gran carácter y expresividad varietal. Intenso en color y aroma. Vibrante rojo cereza. Fruta negra (Mora y Arándanos), especiados, avainillados y toques terrosos dominan la nariz. En boca muy amplio, equilibrado y carnoso. Un elegante monovarietal, con cuerpo, presencia y con un delicioso y armonioso final. Un placer delicioso!

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 14-16

MARIDAJE: Quesos curados, pates, pescados en salsa y carnes a la brasa.

UVA: 100% Merlot

VIÑEDO: 35 años. Valdecaballos, Larraga

RENDIMIENTO: 4500 Kg. / Ha.

TIPO DE SUELO: Pedregoso - 400 m

ELABORACIÓN:

Fermentación a baja temperatura (11 a 13°C).
Crianza en Barricas de roble americano y navarro.

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN
WWW.BODEGASBERAMENDI.COM

