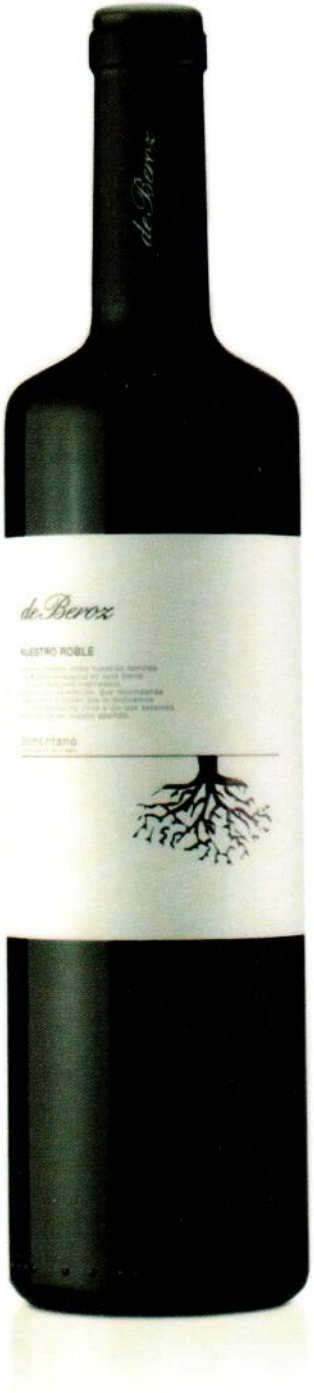

DeBeroz NUESTRO ROBLE

Variedades
Cabernet Sauvignon y Merlot

Grado alcohólico: 14 %

Elaboración
Nuestros viñedos más jóvenes de Salas Altas y Barbastro son vendimiados de noche en su momento óptimo de madurez. Posterior fermentación de catorce días a temperaturas controladas de 20 a 22 grados para preservar toda la fruta. Las uvas se sangran por gravedad a los depósitos inferiores, se separan los vinos de prensa y tras una corta crianza de seis meses en barrica y otros seis en botella se sacan al mercado con toda la frescura que da su juventud y la complejidad que aporta la crianza en barrica.

Vista
Aparece limpio y brillante con un intenso color rubí.

Nariz
Aromas marcadamente dulces, que van desde frutas compotadas a vainilla y nube de azúcar, conforme se va abriendo aparecen aromas terciarios a torrefactos y ahumados sobre una base de cereza madura al whisky.

Boca
Equilibrio de sabores dulces de fruta roja y madera. Voluptuoso en el paso por boca y con muy buen equilibrio entre dulzor, acidez y tanicidad que marca el final con una sensación carnosa.

Maridaje
Ideal para unificar el vino en la comida, ya que admite prácticamente todos los primeros, carnes y pescados con salsa.