



DeBeroz CRIANZA ESPECIAL

Variedades

50% Cabernet, 30% Merlot, 20% Syrah.

Grado alcohólico: 14 % Vol.

Elaboración

Las tres variedades se vendimian separadamente y durante la noche, en su momento óptimo de madurez. Fermentan por separado buscando la fórmula más idónea para extraer el máximo de cada una de ellas y tras una crianza en barricas de roble francés de Allier y Nevers con distintos tipos de tostado, se realiza el ensamblaje que consideramos más idóneo para la obtención de este magnífico crianza.

Vista

Se muestra con un color rojo oscuro muy bien cubierto y brillante, con destellos de cereza picota en capa fina. Sensación visual de juventud y vino serio al mismo tiempo.

Nariz

Nos sorprende su intensidad. Aromas a fruta roja madura y orejones, con un atractivo fondo especiado de pimienta negra, así como ciertas notas mentoladas, de hierbabuena.

Boca

Destacan la frescura, poco habitual en un vino de crianza, y un tanino bien definido y potente desde el primer momento. Fruta y fondo especiado –pimienta negra y nuez moscada-. Vino equilibrado aunque con marcada acidez, textura envolvente y postgusto larguísimo.

Maridaje

Carnes, asados, barbacoas, guisos, potajes.