

1 ha. UNA HISTORIA BERUÉS

2025
Vino tinto

Variedad

100% Berués

Suelo

Viña Pía

Vendimia

24 de septiembre de 2025

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 12 Kg. A continuación, se despallaron y se realizó un estrujado parcial. La fermentación alcohólica se desarrolló temperatura entre 22 y a 25 grados durante 12 días con remontados suaves a mano. Después de la fermentación maloláctica, se realizaron dos trasiegos y el afinado en depósito durante el invierno para preservar la integridad varietal.

Número de botellas

468 botellas.

Temperatura de servicio

16°C - 18°C. (60° - 65° F)

Color

Color rojo púrpura vibrante.

Nariz

Presenta aromas finos y notas de frutillos rojos como frambuesa, sobre un fondo floral de violetas y monte bajo.

Boca

Vibrante, largo y fino. Combina tensión, textura aterciopelada y frescura.

Armonización

Carnes rojas asadas, pato, cordero, setas (risotto) y quesos suaves, platos de sabor profundo.

