

BODEGAS **B** DESDE 1801

BERCEO

• HARO • RIOJA ALTA •

BERCEO
CRIANZA
D.O.C.A. RIOJA



*Tradición familiar bodeguera desde 1801.
La bodega más antigua de Haro - Rioja Alta.*

TERROIR

Este vino es el coupage de varias variedades (Tempranillo, Garnacha y Graciano) cultivadas en tres pueblos, Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Medrano (Rioja Alta). Los viñedos en vaso, son viejos, con rendimientos medios, en fincas con buena exposición y suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos para que el coupage final sea un vino elegante, fresco con un cuerpo medio.

VINIFICACIÓN

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación DE 28°C en depósitos de hormigón, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Malolactica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 12-14 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Crianza.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIETADES

70% Tempranillo 20% Garnacha
10% Graciano.

CRIANZA

Barrica: 12 meses, 70% barrica
francesa 30% barrica americana.
Botella: 6 meses.

NOTAS DE CATA



VISUAL

Intenso color granate.



TEMPERATURA

16 °C.



OLFATO

Aromas a vegetales cocidos, ciruelas secas, canela y fresas confitadas entremezclados con aromas a humos y tostados de roble.



MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas.



GUSTO

Una acidez fresca acompañada de un marcado sabor a roble tostado. Madera y fruta madura, bien integradas.

PREMIOS

- Medalla de oro Mundus Vini 2019
- 90 puntos James Suckling 2018
- 90 puntos Guía Peñín
- Medalla de bronce Decanter

BODEGAS **B** DESDE 1801

BERCEO

• HARO • RIOJA ALTA •

BERCEO
CRIANZA
D.O.C.A. RIOJA



Family winery tradition since 1801. The oldest winery in Haro - Rioja Alta.

TERROIR

A blend of various varieties (Tempranillo, Garnacha and Graciano) grown in the villages of Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio and Medrano (Rioja Alta). The old bush vines are low yielding, in well exposed sites with a mix of chalky and ferrous clay soils. The blend makes an elegant, medium bodied vibrant wine.

WINE MAKING PROCESS

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested then fermented at 28°C with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete eggs and ageing in French and American oak barrels for 12-14 months. Settling in concrete tanks.

TYPE OF WINE

Oaked red wine.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIETIES

70% Tempranillo 20% Garnacha
10% Graciano.

AGEING

Barrel: 12 months, 70% French
30% American oak barrels.
Bottle: 6 months.

DATA SHEET



APPEARANCE

Deep intense rich garnet colour.



SERVING

TEMPERATURE 16 °C.



AROMA

Rich aromas of stewed fruits, dried prune, cinnamon, candied strawberries intermingled with toasty, smoky oak aromas.



PAIRING

Perfect with pork red meat and game dishes.



TASTE

A fresh acidity with deep toasty oak flavours well integrated with ripe fruit. Easy drinking.

AWARDS

- Gold medal Mundus Vini 2019
- 90 points James Suckling 2018
- 90 points Guía Peñín
- Bronze medal Decanter