

BODEGAS **B** DESDE 1801

BERCEO

• HARO • RIOJA ALTA •

BERCEO
RESERVA
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). Las viñas viejas son de vaso y destacan por la madurez y frescura.

VINIFICACIÓN

Uvas inigualables de nuestro viejas viñas con vendimia manual, mesa de selección y fermentación con max 30°C en depósitos de hormigón y barricas de 300 litros. Bazuqueos manuales durante toda la fermentación sin utilización de bombas. Maloláctica en barrica francesa y americana. Crianza mínima en barrica de 24 meses. Posterior reposo y afinamiento en hormigón y botellero.


TIPO DE VINO
Vino Tinto Reserva.

ALCOHOL
13,50% vol.

VARIETADES
80% Tempranillo 10% Garnacha
10% Graciano.

CRIANZA
Barrica: 24 meses, 70% barrica francesa
30% barrica americana.
Botella: 18 meses mínimo de afinamiento
en botella.

NOTAS DE CATA

 **VISUAL**
Granate con un color de intensidad media.

 **TEMPERATURA**
16 °C.

 **OLFATO**
Cerezas rojas y picotas elegantemente integradas con ciruelas pasas y fruta en compota. Ligeros toques a hojas de tabaco y cuero.

 **MARIDAJE**
Chorizo, jamón y platos picantes, además de platos de pasta y risottos.

 **GUSTO**
Taninos sedosos y suaves con un final a vainilla picante. Sabores tostados con una refrescante acidez.

PREMIOS

- Medalla de oro Mundus Vini
- Medalla de bronce Decanter 2018

BODEGAS  DESDE 1801

BERCEO

• HARO • RIOJA ALTA •

BERCEO
RESERVA
D.O.C.A. RIOJA



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

TERROIR

in Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio and Medrano (Rioja Alta). These old bush vines are noted for their freshness and ripeness.

WINE MAKING PROCESS

Unequaled quality grapes from our old vines which are hand harvested and selected then fermented at a max temperature of 30°C in concrete tanks and 300 litre barrels. Manual punching down throughout fermentation. Malolactic fermentation in French and American oak barrels with a minimum ageing of 24 months. Settling and fining in concrete tanks then bottled.

TYPE OF WINE

Oaked red wine.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIETIES

80% Tempranillo 10% Garnacha
10% Graciano.

AGEING

Barrel: 24 months, 70% French
30% American oak barrels.
Bottle: At least 18 months ageing in
bottle.

DATA SHEET



APPEARANCE

A medium intense garnet.



SERVING TEMPERATURE

16 °C.



AROMA

Red and black cherries elegantly integrated with dried prunes and a mixed fruit compote with leather and tobacco leaf wafting through.



PAIRING

Goes well with chorizo, ham and spicy dishes. Also fabulous with pasta and risottos.



TASTE

Soft silky tannins and a spicy vanilla crisp finish. Toasty flavours with a refreshing acidity.

PREMIOS

- Mundus Vini gold medal
- Decanter 2018 bronze medal