

BERCEO SELECCIÓN CRIANZA RIBERA DEL DUERO (SPAIN)



Appearance / Visual

It's a wine with intense depth, with garnet color indicative of good ageing.
En copa se presenta buena capa, con color intenso indicativos de una buena crianza.



Aroma / Olfato

On the nose, one enjoys bright aromas of red and black fruit with delightful notes of coconut, cocoa, liquorice and thyme.

En nariz se muestra franco, alegre y afrutado, destacando la fruta roja y negra fresca mezcladas con notas de coco, cacao y especiadas de regaliz y tomillo.



Taste / Gusto

On the palate, this wine presents great structure, velvety tannins and balanced acidity and lingering finish.

En boca es potente y aterciopelado al mismo tiempo con una acidez equilibrada y un final persistente.



Serving temperature / Temperatura

60-65°F / 16-18°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes.

Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.

Varieties/Varietades

Tempranillo

Alcohol / Alcohol

14,00% vol.

Ageing /Crianza

Berceo Selección Crianza barrel stays in barrels for 12 months in American (70%) and French (30%) oak barrels. All the barrels used are less than 36 months old.

La estancia en bodega del Berceo Selección Crianza se prolonga durante 12 meses en barricas de roble americano (70 %) y francés (30 %). Todas las barricas empleadas poseen una edad inferior a 36 meses.

Terroir

Selección Berceo Crianza is made with Tinta del País (Tempranillo) grapes from vines older than 40 years. The original vineyards are found in different areas of Ribera del Duero, with Roa, Pardilla and Milagros being their main origins.

Selección Berceo Crianza está elaborado con uva Tinta del País (Tempranillo) procedente de viñas con una edad superior a 40 años. Las viñas originarias de se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo Roa, Pardilla y Milagros sus principales orígenes.

Wine making process

The elaboration is designed in such a way that the extraction of color and tannin is favored, keeping the fruit in the aroma. All tanks are provided with temperature control, fermentation taking place at 80 °F. The maceration lasts for 15-21 days. Ageing for 12 months in American (70%) and French (30%) oak barrels.

La elaboración está diseñada de forma que se favorezca la extracción de color y tanino manteniendo la fruta en el aroma. Todos los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 28 °C. La maceración se prolonga durante 15-21 días. La crianza se prolonga durante 12 meses en barricas de roble americano (70 %) y francés (30 %).



• Layers per pallet:
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: