

BERCEO SELECCIÓN RESERVA RIBERA DEL DUERO (SPAIN)



Appearance / Visual

Intense red color with garnet flashes that show its good aging.
Color rojo intenso con destellos granates que muestran su buen envejecimiento.



Aroma / Olfato

On the nose it is rich in ripe red and black fruits mixed with dried fruits, spices, tobacco and liquorice.
En nariz se muestra rico en frutas rojas y negras maduras mezcladas con frutos secos, especias, torrefactos y regaliz



Taste / Gusto

On the palate it is powerful with good acidity, ripe tannins with a long toasted and spicy finish.
En boca se presenta estructurado potente, alegre por su buena acidez, pleno de taninos maduros con un largo final tostado y especiado.



Serving temperature / Temperatura

60-65°F / 16-18°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with cured cheeses, grilled meats, hunting meat and traditional stews.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

Varieties/Varietades

Tempranillo

Alcohol / Alcohol

14,00% vol.

Ageing / Crianza

Selección Berceo Reserva is ageing for a minimum of 20 months in American (50%) and French (50%) oak barrels. All the barrels used are less than 36 months old.

Selección Berceo Reserva realiza una crianza durante un mínimo de 20 meses en barricas de roble americano (50 %) y francés (50 %). Todas las barricas utilizadas poseen una edad inferior a 36 meses.

Terroir

Selection Berceo Reserva is made entirely with Tinta del País (Tempranillo) grape. The original vineyards are found in different areas of Ribera del Duero, their main origins being the terms of Roa, Pardilla and Milagros at a height of between 600-800 meters. The vines selected to make this wine are those older than 30 years that stand out for providing a highly concentrated grape with exceptional aromatic potential.

Selección Berceo Reserva está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo). Las viñas originarias se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa, Pardilla y Milagros a una altura de entre 600-800 metros. Las viñas seleccionadas para elaborar este vino son aquellas con una edad superior a 30 años que destacan por proporcionar una uva de gran concentración y con excepcional potencial aromático.

Wine making process

Fermentation takes place at 80°F for approximately 22 days. The entire production is focused on extracting the maximum of polyphenolic compounds without losing the aromatic potential of the wine. Ageing for a minimum of 20 months in American (50%) and French (50%) oak barrels.

La fermentación se realiza a 28°C durante 22 días aproximadamente. Toda la elaboración se centra en extraer el máximo de materia polifenólica sin perder el potencial aromático del vino, para lo cual se realizan varios remontados suaves al día. El vino realiza una crianza durante un mínimo de 20 meses en barricas de roble americano (50 %) y francés (50 %).



• Layers per pallet:

• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:

• Cases per layer:

• Bottle barcode:

• Case barcode: