

BODEGAS  DESDE 1801

BERCEO

• HARO • RIOJA ALTA •

BERCEO
TEMPRANILLO
D.O.C.A. RIOJA



Tradición familiar bodeguera desde 1801.

La bodega más antigua de Haro - Rioja Alta.

TERROIR

Un coupage de uvas que proceden de fincas de toda la Rioja Alta en las que destaque la frescura, la fruta y el equilibrio por lo que seleccionamos fincas con suelos de fertilidad y profundidad media, con una textura franca.

VINIFICACIÓN

Con un toque de barrica potenciamos la fruta y frescura de nuestros vinos de esa zona con vendimia manual y maceración pre-fermentativa en frío. Elaboramos este vino en depósitos de hormigón con 17 días de maceración en total con 3 remontados manuales diarios. Maloláctica en barrica 70% francesa y 30% americana. Crianza total de 5-6 meses.


TIPO DE VINO
Vino Joven tinto.


ALCOHOL
13,50% vol.


VARIEDADES
Tempranillo.

CRIANZA
Barrica: 6 meses, 100% barrica americana.


NOTAS DE CATA

 **VISUAL**
Intenso color púrpura con ribetes azulados.

 **TEMPERATURA**
14-16 °C.

 **OLFATO**
Aromáticas frutas fresca con arándanos, fresas y cerezas.

 **MARIDAJE**
Perfecto como aperitivo o para acompañar queso, ensaladas, pastas, paellas y platos de carne blanca.

 **GUSTO**
Vino fácil de beber con una viva acidez y una explosión de fruta bien equilibrada.

PREMIOS

- Medalla de bronce Decanter 2018

BODEGAS  DESDE 1801

BERCEO

• HARO • RIOJA ALTA •

BERCEO
TEMPRANILLO
D.O.C.A. RIOJA



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

TERROIR

A blend of grapes from various vineyards throughout La Rioja Alta which display freshness, fruit and balance as we select from fertile loamy soils.

WINE MAKING PROCESS

With a touch of oak we bring out the full fruit and freshness potential of our wines from this area where we hand harvest and with a cold soak of 17 days with pumping over three times daily. We elaborate this wine in concrete eggs and malolactic fermentation in barrels of 70% French and 30% American oak. Aged for 5-6 months.

TYPE OF WINE

Young red wine.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIETIES

Tempranillo.

AGEING

Barrel: 6 months, 100% American oak barrels.

DATA SHEET



APPEARANCE

A deep intense purple with bluish hints.



SERVING TEMPERATURE

14-16 °C.



AROMA

Fresh aromatic fruits with blueberry, strawberry, red cherries and violets.



PAIRING

Perfect as an aperitif or with cheese and meat platters, salads, pastas and paellas.



TASTE

A juicy easy drinking wine with a lively acidity and well balanced fruit explosion.

PREMIOS

- Decanter 2018 bronze medal