



BERCEO

BERCEO CRIANZA



VISUAL / VISUAL: Deep intense rich garnet colour.

Intenso color granate.



NOSE / OLFATO: Aromas of red fruit, licorice and candied cherry with hints of vanilla, spices and violets.

Aromas a fruta roja, regaliz y cereza escarchada con toques de vainillas especias y violetas.



TASTE / GUSTO: A fresh acidity with deep toasty oak flavours well integrated with ripe fruit.

Easy drinking.

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



PAIRING / MARIDAJE: Perfect with pork red meat and game dishes.

Perfecto con carnes rojas.

TERROIR / VIÑEDO:

A blend of various varieties (Tempranillo and Garnacha) 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.

Este vino es el coupage de varias variedades (Tempranillo y Garnacha) 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.

VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo y Garnacha

AGEING / CRIANZA:

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

Bottle: 6 months.

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

Botella: 6 meses.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested then fermented at 28°C with 20 days maceration and pumped over depending on the time of fermentation, a delestage. Malolactic fermentation in concrete eggs and ageing in 70% American and 30% French oak barrels for 12-14 months. Settling in concrete tanks.

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia mecánica. Fermentación de 28°C en depósitos de inox, 20 días de maceración y remontados en función del momento de fermentación, un delestage. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica 70% americana y 30% francesa durante 12-14 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero.



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

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

