

<http://www.batandesalas.com/vino/#1438253992839-d4a58c83-6cca>



## De Beroz Crianza Especial

### Elaboración

Las tres variedades se vendimian separadamente y durante la noche, en su momento óptimo de madurez. Fermentan por separado buscando la fórmula más idónea para extraer el máximo de cada una de ellas y tras una crianza en barricas de roble francés de Allier y Nevers con distintos tipos de tostado, se realiza el ensamblaje que consideramos más idóneo para la obtención de este magnífico crianza.

### Vista

Se muestra con un color rojo oscuro muy bien cubierto y brillante, con destellos de cereza picota en capa fina. Sensación visual de juventud y vino serio al mismo tiempo.

### Nariz

Nos sorprende su intensidad. Aromas a fruta roja madura y orejones, con un atractivo fondo especiado de pimienta negra, así como ciertas notas mentoladas, de hierbabuena.

### Boca

Destacan la frescura, poco habitual en un vino de crianza, y un tanino bien definido y potente desde el primer momento. Fruta y fondo especiado –pimienta negra y nuez moscada-. Vino equilibrado aunque con marcada acidez, textura envolvente y postgusto larguísimo.

### Maridaje

Carnes, asados, barbacoas, guisos, potajes.

*Safra 2010. Jantar Empório Luigi Pietro em 29/09/2016.*