

BERCEO

BERCEO RESERVA



VISUAL / VISUAL: A medium intense garnet.
Granate con un color de intensidad media.



NOSE / OLFATO: Red and black cherries elegantly integrated with dried prunes and a mixed fruit compote with leather and tobacco leaf wafting through.

Cerezas rojas y picotas elegantemente integradas con ciruelas pasas y fruta en compota. Ligeros toques a hojas de tabaco y cuero.



TASTE / GUSTO: Soft silky tannins and a spicy vanilla crisp finish. Toasty flavours with a refreshing acidity.

Taninos sedosos y suaves con un final a vainilla picante. Sabores tostados con una refrescante acidez.



PAIRING / MARIDAJE: Goes well with chorizo, ham and spicy dishes. Also fabulous with pasta and risottos.

Chorizo, jamón y platos picantes, además de platos de pasta y risottos.

TERROIR / VIÑEDO:

This blend comes from various varieties (Tempranillo, Grenache and Graciano) grown in Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio and Medrano (Rioja Alta). These old bush vines are noted for their freshness and ripeness.

Este vino es el coupage de varias variedades (Tempranillo, Garnacha y Graciano) cultivadas en tres pueblos, Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Medrano (Rioja Alta). Las viñas viejas son de vaso y destacan por la madurez y frescura.

VARIETIES / VARIEDADES:

85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Graciano.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 24 months, 70% French 30% American oak barrels.

Bottle: At least 18 months ageing in bottle.

Barrica: 24 meses, 70% barrica francesa 30% americana.

Botella: 18 meses mínimo de afinamiento en botella.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Unequaled quality grapes from our old vines which are hand harvested and selected then fermented at a max temperature of 30°C in stainless steel tanks of 13.000L and 500 litre barrels. Manual punching down throughout fermentation. Malolactic fermentation in French and American oak barrels with a minimum ageing of 24 months. Settling and fining in concrete tanks then bottled.

Uvas inigualables de nuestro viejas viñas con vendimia manual, mesa de selección y fermentación con max 30°C en depósitos de inox de 13.000L y barricas de 500 litros. Bazuqueos manuales durante toda la fermentación sin utilización de bombas. Maloláctica en barrica francesa y americana. Crianza mínima en barrica de 24 meses. Posterior reposo y afinamiento en 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.