

BERCEO CRIANZA D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested then fermented at 82°F with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 12-14 months. Settling in concrete tanks.

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación DE 28°C en depósitos de hormigón, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Malolactica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 12-14 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón.

Terroir

A blend of various varieties (Tempranillo, Garnacha and Graciano) 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, Garnacha y Graciano) 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 y vibrante con un cuerpo medio.



Appearance / Visual

Deep intense rich garnet colour.
Intenso color granate.



Aroma / Olfato

Rich aromas of stewed fruits, dried prune, cinnamon, candied strawberries intermingled with toasty, smoky oak aromas.
Aromas a vegetales cocidos, ciruelas secas, canela y fresas confitadas entremezclados con aromas a humos y tostados de roble.



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.



Serving temperature / Temperatura

60-65°F / 16-18°C.



Food pairings / Maridaje

Perfect with pork red meat and game dishes.
Perfecto con carnes rojas.

Type of Wine / Tipo de vino

Crianza / Crianza

Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha, Graciano

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Vintage / Añada

2018

Ageing / Crianza

Barrel: 12 months, 70% French 30% American oak barrels. Bottle: 6 months.

Barrica: 12 meses, 70% barrica francesa 30% barrica americana. Botella: 6 meses.



94 POINTS



• Layers per pallet: 5
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet: 70
• Cases per layer: 14

• Bottle barcode: 8421950954571
• Case barcode: 28421950954575