

BERCEO SELECCIÓN

ROBLE

RIBERA DEL DUERO (SPAIN)



Appearance / Visual

Ruby color with purple rims.
Rojo cereza picota con reflejos malva.



Aroma / Olfato

It is very expressive, the aromas of fresh red fruits are integrated with notes of vanilla and coconut fruit from its ageing in the barrel.
En nariz se muestra muy expresivo, destacando los aromas de frutas rojas frescas integrado con notas de vainillas y cocos fruto de su paso por barrica.



Taste / Gusto

It is fruity, silky and structured, with ripe tannins with toasted flavours.
En boca se presenta afrutado, sedoso y estructurado, con un tanino maduro con recuerdos tostados.



Serving temperature / Temperatura

60-65°F / 16-18°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with red meat, cured cheeses and grilled meats. It can also be taken with soups and vegetables.
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados. Perfecto también en sopas y verduras.

Varieties/Varietades

Tempranillo

Alcohol / Alcohol

13,00% vol.

Ageing / Crianza

Selección Berceo roble spend 4 months in new American oak barrels (75%) and French (25%).

Selección Berceo roble realiza una crianza 4 meses en barricas nuevas de roble americano (75%) y francés (25%).

Terroir

Selección Berceo Roble is made entirely with the Tinta del País (Tempranillo) grape. The original vineyards are found in different areas of Ribera del Duero, their main origins being the terms of Roa and Milagros.

Selección Berceo Roble está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo). Las viñas originarias se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Roa y Milagros.

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. To make this Tempranillo, the wine was aged for 4 months in new American oak barrels (75%) and French (25%).

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Para elaborar este Tempranillo lo envejecemos durante 4 meses en barricas nuevas de roble americano (75%) y francés (25%).



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

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: