



CRIANZA
CEPAS VIEJAS

Beramendi

Reflejo de una acertada selección de los viñedos y un inteligente ensamblaje en la selección de las uvas, logramos un vino complejo y elegante. De color granate intenso y brillante, con una excelente combinación de aromas a fruta negra silvestre, cacao, tostados y especiados (Clavo). En boca aparecen taninos suaves y delicados de maderas finas y bien integradas; ciruelas pasas, cueros, monte bajo. Agradable y aromático final.

TIPO DE VINO: Tinto

AÑADA: 2012

VARIEDAD: 100% Tempranillo

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: 16-18

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN

WWW.BODEGASBERAMENDI.COM



LOGÍSTICA

| | | |
|-----------|-----------------------|-----------------------|
| PRODUCTO | MARCA: | Beramendi |
| | TIPO DE VINO: | Tinto |
| | REGIÓN: | D.O. Navarra |
| | PAÍS DE ORIGEN: | España |
| | VARIEDAD DE UVA: | 100% Tempranillo |
| BOTELLA | TIPO: | Bordelesa |
| | CÓDIGO UPC: | 8429852100157 |
| | VOLUMEN: | 750 cl. |
| | ALTURA: | 313 cm. |
| | DIAMETRO: | 240 cm. |
| | PESO VACÍA: | 0,450 kg. |
| | PESO LLENA: | 1,200 kg. |
| | CIERRE: | Corcho microgranulado |
| CAJA | PACK: | 6 Bot. |
| | ALTO x ANCHO x LARGO: | 32 x 15 x 22,5 cm. |
| | PESO: | 7,200 kg. |
| EUROPALET | CAJAS POR FILA: | 25 |
| | PISOS: | 4 |
| | TOTAL CAJAS: | 100 |
| | ALTO x ANCHO x LARGO: | 143 x 80 x 120 cm. |
| | PESO: | 740 kg. |
| VOLUMEN: | 1.375 m ³ | |

CRIANZA
CEPAS VIEJAS

Beramendi



CARACTERÍSTICAS

| | | |
|-------------|---|---|
| CONSUMO | CONSUMO RECOMENDADO: | 2 - 5 años |
| | Tª DE SERVICIO: | 16° - 18° |
| | PRODUCCIÓN (BOT): | 15.000 |
| | GRADO ALCOHÓLICO: | 13,5° |
| VIÑEDO | VIÑEDO: | 11/1668 |
| | ANTIGÜEDAD: | 2002 |
| | ALTITUD: | 362 |
| | TIPO DE SUELO: | Terrazas Cuaternarias de los Rios Arga y Cidacos. |
| | MÉTODO DE VENDIMIA: | Mecánica |
| ELABORACIÓN | Macera con los hollejos de 15 a 20 días, priorizando la extracción de taninos. Posteriormente fermenta durante 10 días a 25°C. Dos remontados diarios para potenciar estructura e intensidad colorante. (10 meses Roble Americano). | |
| MARIDAJE | Pescados en salsa, carnes a la brasa y quesos curados. | |

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN