



RESERVA

Beramendi

Tinto envejecido en barrica de roble durante 18 meses, es un tinto de intenso color rojo picota con ribete teja. Aromas a fruta negra compotada y vainilla, fundidos con finos cueros; en boca es un vino potente a la par que sabroso y aterciopelado, con una óptima estructura y tanicidad, y una gran persistencia gustativa. Recuerdos de ciruelas, chocolate, especiados. En conjunto un vino bien resuelto y con personalidad.

TIPO DE VINO: Tinto

AÑADA: 2011

VARIEDAD: 80% Merlot - 20% Graciano

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: _____ 80% Merlot - 20% Graciano
BOTELLA	TIPO: _____ Bordelesa CÓDIGO UPC: _____ 8429852100072 VOLUMEN: _____ 750 cl. ALTURA: _____ 313 cm. DIAMETRO: _____ 240 cm. PESO VACÍA: _____ 0,450 kg. PESO LLENA: _____ 1,200 kg. COLOR: _____ Crema 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

RESERVA

Beramendi



CARACTERÍSTICAS

CONSUMO	CONSUMO RECOMENDADO: _____ 4 - 7 años Tª DE SERVICIO: _____ 16° - 18° PRODUCCIÓN (BOT): _____ 3.000 GRADO ALCOHÓLICO: _____ 13,5°
VIÑEDO	VIÑEDO: _____ 11/1665 ANTIGÜEDAD: _____ 2002 ALTITUD: _____ 362 TIPO DE SUELO: _____ Terrazas Cuaternarias de los Rios Arga y Cidacos. MÉTODO DE VENDIMIA: _____ Mecánica
ELABORACIÓN	De las mejores añadas elaboramos pequeñas partidas en las que el mosto macera con los hollejos, muy maduros, durante 22 días. Fermenta pausadamente a 25°C., en los que los remontados largos potencian la intensidad del vino. (18 meses Roble Americano).
MARIDAJE	Carnes rojas, asados y caza.

NAVARRA
DENOMINACION DE ORIGEN