



# Beramendi

Espectacular Merlot, envejecido durante 6 meses en barricas de roble americano. De color rojo picota intenso, con ribete azulado. Es un vino con una gran carga frutal, frutas rojas (frambuesa y ciruela), y negras (arándanos y moras), con ciertos matices más frescos como el tomillo y la menta, propios del montebajo, y con un agradable fondo de cacao. Jugoso y equilibrado, con unos taninos delicados que llena la boca de sensaciones sedosas. Un vino atractivo y versátil con un gran recorrido.

**TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO:** 14-16

**MARIDAJE:** Quesos, embutidos, pastas, legumbres y carnes a la brasa.

**UVA:** 100% Merlot

**VIÑEDO:** 30 años. Alvaros, San Martín de Unx

**RENDIMIENTO:** 4500 Kg. / Ha.

**TIPO DE SUELO:** Ladera, arenoso y calcáreo – 500 m

**ELABORACIÓN:**

Elaboración con levaduras indígenas.  
Crianza en Barricas de roble francés y navarro.

NAVARRA  
DENOMINACION DE ORIGEN  
WWW.BODEGASBERAMENDI.COM

