



VIÑA BERNEDA

MACERACIÓN CARBÓNICA

*Vino joven
elaborado con un
90% de uva variedad
tempranillo y
un 10% de uva viura.*

Este es un vino elaborado tal y como lo hacían nuestros abuelos. Elaborado en lagos abiertos, con uva entera y manteniendo el tradicional pisado de la uva, extrayendo de esta manera lo mejor de estas uvas.

Debido al tipo de elaboración destaca por ser un vino de color rojo cereza con tonos violáceos, tiene un aroma afrutado muy intenso, matices florales (rosas). El sabor es fresco, pronunciado y persistente con una acidez equilibrada, muy agradable de beber. Un vino con “personalidad propia”.

Temperatura de servicio: entre 14° y 16°C.



BODEGAS
VIÑA BERNEDA

CTRA. SOMALO, 59 T./F. 941 371 304
26313 URUÑUELA LA RIOJA SPAIN
berneda@vinaberneda.com www.vinaberneda.com