



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.beronia.es

**BERONIA – RESERVA – RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA – EMBOTELLADO POR BODEGAS BERONIA –
OLLAURI - ESPAÑA 2014 14%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO

Nuestros vinos son el legado de los berones, pobladores de La Rioja en el S.III a.C.

Criado un mínimo de 36 meses en barricas mixtas, de roble francés y americano, y botella. Aromas complejos y de gran intensidad a regaliz y frutos negros con chocolate y clavo sobre fondo mineral

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos de color granate y dotado de una muy buena consistencia.

EXAMEN OLFATIVO: moras, arándanos, clavo de olores, pimienta roja, café, tostadura, leño quemado, marrasquino y pétalos de rosas deshidratados.

EXAMEN GUSTATIVO: una suavidad de boca muy placentera envuelve el reparto gustativo dado que la estructura es ligera y no preponderante; los taninos son bien moldeados con una liviana astrigencia y un cierre sin amargura; le sequedad alcohólica es abundante, mientras que la salivación es prácticamente



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ausente; el final de boca tiene un sabor a moras y la persistencia aromática intensa es de 9 segundos.

MARIDAJE: Queso Manchego 12 meses

Parámetros maridaje:

1. La succulencia del queso sirve de contrapeso a la sequedad alcohólica del vino y a la astringencia tánica
2. La estructura del preparado alimenticio se armoniza con la estructura del vino
3. La persistencia gusto-olfativa del queso se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino que ha llegado al punto más tranquilo de su evolución donde la suavidad de boca prevalece sobre los taninos y el alcohol; solamente requiere de un buen queso para un maridaje que permita no olvidar de vivir la armonía que se genera entre un queso y un vino.