



## BERNEDA

BLANCO  
FERMENTADO EN BARRICA

*Blanco  
Fermentado en barrica  
elaborado 100%  
de uva viura.*

Este blanco se ha elaborado de uvas procedentes de viñas con más de 35 años, no todos los años sale al mercado porque necesita una excelente madurez. Después de una prefermentación en frío, se elabora en barrica de roble americano, donde se controla la fermentación y su posterior permanencia en ella durante 6 meses.

Es un vino de color amarillo pajizo, brillante. En nariz, domina la fruta madura, con aroma intenso en perfecta armonía con la barrica. En boca es largo y persistente con un posgusto goloso que invita a seguir tomándolo.

Temperatura de servicio: entre 12° y 14° C.



BODEGAS  
VIÑA BERNEDA

CTRA. SOMALO, 59 T./F. 941 371 304  
26313 URUÑUELA LA RIOJA  
[berneda@vinaberneda.com](mailto:berneda@vinaberneda.com) [www.vinaberneda.com](http://www.vinaberneda.com)