

# BERYNA 2007



- 60% Monastrell y 40% otras (Tempranillo, C.Sauvignon, Syrah, Merlot)
- 14 meses roble francés nuevo.
- Técnica Elaboración: Vinificado por separado y posterior coupage.
- Embotellado: 04/09.
- Presentación: Botella Troncocónica.