

## COMENGE BIBERIUS 2022



Es el más joven de la bodega. En 2008 elaboramos por primera vez un vino joven. Pensando en cómo llamarlo, recordamos al Emperador Tiberio, acampado durante años en estas orillas del río Duero, al que su tropa apodó como “Biberius” –bebedor de vinos- debido a la pasión que sentía por los vinos de estas tierras.

Para su elaboración utilizamos las uvas de la variedad Tempranillo procedentes de nuestros viñedos de Los Silos y Carrapiñel, ambos en Pesquera de Duero. Plantados sobre suelos calizos y cultivados bajo los principios y prácticas de la agricultura ecológica, nos ofrecen cada año unas uvas de alta intensidad aromática. A estos viñedos propios sumamos la uva de otras viñas de cultivo convencional, plantadas en la Horra y Quintana del Pidio, dos municipios de gran tradición vitícola. La fermentación se efectúa gracias al empleo de nuestra propia levadura, única y personal, seleccionada y aislada desde el año 2004 en el viñedo que rodea la propia bodega.

Este vino muestra el carácter alegre, fresco y vivo de la variedad Tempranillo.



100% Tempranillo



3 meses en bodega de roble francés

### Procedencia de la uva



#### Pago de los Silos

En Pesquera de Duero, suave ladera arcillosa entre 810 y 820 metros de altitud. Aquí el Tempranillo se muestra muy frutal, fresco, vibrante, dando un vino de estructura media muy fácil de beber.



#### Viña de Carrapiñel

Ladera de pronunciada pendiente en Pesquera de Duero. Suelo arcilloso, con predominio de calcita y yeso espejuelo, lo que le confiere un característico color blanquecino. Este Tempranillo se muestra muy fresco y vivo, con buena tensión en boca.

### Nota de cata

Comenge Biberius 2022 resulta un vino divertido, vivaz. Muestra un brillante color violáceo, de capa alta.

Posee un intenso aroma a cerezas, frambuesas, arándanos, bayas de saúco, y cuenta con una discreta sensación de dulzor, fruto de la buena maduración de la uva. Su breve crianza en roble le aporta a este amplio conjunto frutal recuerdos de vainilla, chocolate y caramelo.

En boca muestra ese encanto del vino joven. Su jugosa acidez, los taninos finos y el cuerpo medio están bien compensados, resultando fácil de beber. Se aprecian con intensidad todos sus sabores: frutas rojas y notas cremosas del roble, pero también aparecen recuerdos de monte bajo y regaliz, aportando una excelente complejidad al conjunto.

En boca su paso es fresco y suave, mostrando una buena persistencia en el paladar.

**Maridaje:** Excelente para acompañar tapas, carnes blancas, charcutería y quesos. Temperatura de servicio: 16-18º

### Reconocimientos Comenge Biberius\*

\*Corresponden a la marca en sus diferentes añadas



Guía Peñín  
91 puntos



Guía ABC  
90 puntos



Decanter World Wine Awards  
Medalla de Bronce



San Francisco International Wine Competition  
Medalla de Plata