



Beronia Crianza 2009

Bodegas Beronia

Fundada en el año 1973, pertenece al grupo González Byass desde 1982.

Bodegas Beronia está ubicada en Ollauri, en el corazón de La Rioja Alta. El nombre de esta bodega enlaza con la historia de las tierras sobre las que se asienta. En el siglo III a.C, la zona conocida hoy como La Rioja, estaba habitada por los berones, pueblo guerrero celta, cuyos primeros poblados demarcaron los límites de la región riojana.

Beronia conjuga la mejor tradición riojana con una clara apuesta por la innovación y la vanguardia. Elabora una **Línea clásica** de vinos de Rioja: *crianza, reserva y gran reserva, así como un Viura blanco joven, y Rosado Tempranillo*. Su carácter innovador le ha impulsado a crear una **Colección de varietales**, *Tempranillo de Elaboración Especial, Graciano, un blanco Fermentado en Barrica y su Beronia Mazuelo Reserva*, siendo la única bodega riojana que elabora este último vino con categoría de reserva. Además su afán de superación y la constante inversión en I+D han hecho posible el desarrollo de la viticultura ecológica.

Esta gama se complementa con un reserva de carácter muy exclusivo fruto sólo de excelentes añadas, **Beronia 198 Barricas**, y su vino de Alta Expresión: **Beronia III a.C** que rinde homenaje al origen de La Rioja.



Viñedo

Bodegas Beronia posee una superficie de 20 hectáreas de viñedos propios rodeando la bodega. Asimismo, el equipo técnico controla unas 850 hectáreas, de los cuáles 50 hectáreas poseen más de 60 años de edad. Todos los viñedos son especialmente seleccionados, y están situados en un radio de 10 km. alrededor de la bodega, en la sub-zona de Rioja Alta: Ollauri, Gimileo, Rodezno y Haro.

En Bodegas Beronia se cultivan las variedades autorizadas en la DOCa Rioja: Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo y Viura.

Ficha Técnica

Varietales: Tempranillo 90% Garnacha 8 %, Mazuelo 2%

Añada: 2009

Graduación: 13,5%

Elaboración: Tras una lenta fermentación Alcohólica, realiza la maloláctica, y permanece 12 meses en depósitos. Posteriormente este vino pasa a barricas mixtas: duelas de roble americano y fondos de roble francés, donde permanece un mínimo de 12 meses. Le sigue un tiempo en botella antes de salir al mercado.

Nota de Cata

Color: Rojo rubí con tonos violáceos. Limpio y brillante. De intensidad media-alta.

Aromas: Intensa nariz, rica en matices destacando las frutas rojas silvestres, vainilla y regaliz sobre un elegante fondo de cacao y chocolate.

Boca: Paladar goloso y muy afrutado. Redondo y aterciopelado en boca con amplio volumen en paladar medio y de largo post gusto.

Maridaje: Resulta ideal para acompañar asados, chuletilas a la brasa, embutido ibérico, o quesos curados.



Últimos Premios

Gold Best of Class Los Ángeles Internacional wine competition 2012

Gold Berlin Wine Trophy 2012

Más información

Elaborado por Bodegas Beronia
Ctra Ollauri-Nájera. Km 1,8 26220 Ollauri-La Rioja-España
Tlf. 34 941 338 000 www.beronia.es

Distribuido por Gonzalez Byass
C/ Alcalá, 21 6ª pl. 28014-Madrid
Tel. 91 490 37 00 · atencionalcliente@gonzalezbyass.es



Prova no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.