

Beronia

Beronia Reserva 2010

Bodegas Beronia - González Byass
Rioja / Espanha

www.beronia.es

SOBRE O PRODUTOR:

No século III a.C., a região espanhola hoje chamada Rioja era habitada pelos Berones, povo guerreiro de origem celta e que se dedicava à agricultura. Sua terra era chamada de Beronia. Em 1973, um grupo de amigos, membros de uma sociedade gastronômica, fundou as Bodegas Beronia, cujo nome rende homenagem ao povo ancestral da região. Na década de 80, o grupo González Byass, empresa histórica da região de Jerez – produtora do clássico Tio Pepe - tomou a decisão estratégica de investir na produção de vinhos não fortificados. Assim, em 1982, após prospecções e avaliações em diversas regiões, adquiriu as Bodegas Beronia.

Localizada em Ollauri, na zona de Rioja Alta - considerada a fonte dos melhores e mais elegantes vinhos da Rioja - a Beronia é uma estrela em ascensão. Seus vinhos expressam o estilo riojano clássico, com longos estágios em barricas de carvalho, mas, sem ignorar os avanços tecnológicos que ajudam a preservar a qualidade das suas uvas. O resultado, portanto, é uma reinterpretação moderna do clássico riojano: fruta e carvalho em harmonia e gerando vinhos aromaticamente complexos, intensos e elegantes, com textura sedosa e delicioso frescor. Vinhos imperdíveis!

SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas de vinhedos antigos da zona de Rioja Alta, procedentes de terrenos argilo-calcários, este é o tinto Reserva da Beronia. Um vinho cuja excelente qualidade e preço tentador foram reconhecidos recentemente pela revista Wine Spectator, que classificou seu 2005 com 91 pontos e o relacionou entre os Top 100 do ano 2010!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 94% Tempranillo, 4% Graciano e 2% Mazuelo; colheita manual.

Vinificação: fermentações alcoólica e maloláctica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Amadurecimento: ao menos 20 meses em barricas mistas de carvalho (francês e americano) e mais 18 meses em garrafa.

Gradação alcoólica: 14,0%

Acidez: 5,8 g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso, límpido e brilhante.

Aroma: complexo e fino, com matizes de fruta negra madura, nuances de chocolate negro, especiarias, como cravo, canela, baunilha e alcaçuz, toques balsâmicos, tabaco e couro.

Sabor: denso, aveludado, com taninos macios, sabores de fruta negra madura, especiarias secas, chocolate negro e um suave toque balsâmico. Final de boca, fresco, persistente e muito saboroso.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes vermelhas (grelhadas, assadas ou cozidas) e massas com molhos escuros e saborosos.

Servir a 16-18°C.



PREMIAÇÕES:

- 2008: RP91
- 2006: RP90
- 2005: WS91 e Top 100 2010/ Ouro e Melhor da Categoria na International Wine & Spirits Competition 2009

INOVINI
fine wines by *Livora*

facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Safra 2013. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.