



BERONIA RESERVA 2011

VENDIMIA

La vendimia 2011 nos permitió obtener frutos de muy buena calidad para la elaboración de vinos. En cuanto a climatología, el invierno fue suave con ligeras heladas y escasas precipitaciones. En referencia al ciclo vegetativo de la vid, durante la floración se observó un adelanto de hasta diez días con respecto a otras cosechas. Los meses de julio y agosto fueron especialmente secos por lo que algunos viñedos sufrieron estrés hídrico. En septiembre, las buenas condiciones climatológicas propiciaron una correcta evolución de la uva dando lugar a una vendimia en perfecto estado sanitario y madurativo. La vendimia manual del Tempranillo, Graciano y Mazuelo permitió una exhaustiva selección de aquellos racimos en su punto óptimo de maduración glucométrica y polifenólica, cultivados con un sistema respetuoso con el medio ambiente.

ELABORACIÓN

Este vino se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Tras una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino permaneció durante 19 meses en barricas mixtas de roble americano y francés, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante 18 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Reserva 2011 ofrece un intenso color rojo rubí, limpio y brillante. En nariz, es muy atractivo, destacando los aromas a frutos rojos, arándanos y frambuesas sobre un fondo de canela y chocolate. En boca resulta carnoso y afrutado, las notas de cereza y fresa acompañan el regaliz de la variedad dominante, la Tempranillo, y envuelven el paladar. Su equilibrada acidez y sedosos taninos garantizan un recorrido largo y elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE

Este vino, por su estructura, se adapta a la perfección a pescados grasos, todo tipo de ahumados, así como mariscos y quesos. Su consumo está recomendado desde su salida al mercado hasta 2024.

Variedades de uva: Tempranillo 93%, Graciano 5%, Mazuelo 2%.

Fecha de vendimia: principios de octubre de 2011.

Meses de barrica: 20 meses en barricas de roble americano y francés.

Embotellado: Noviembre de 2013

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.9 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.79 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1.7 g/l

Contiene sulfitos

País de prodencia: España

BODEGAS BERONIA

Carretera de Ollauri a Nájera, Km 1,8 (LR-313)
26220 Ollauri (La Rioja)
Tel. 941 338 000 / www.beronia.es

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Safrá 2011. Jantar Confraria 10 Amigos em 15/07/2016, no Armazém Português.