



BERONIA

CRIANZA

2017

VENDIMIA

El año climatológico 2017 se caracterizó por unas condiciones climatológicas muy complejas. La cosecha estuvo condicionada por los efectos de la helada del 28 de abril, la sequía y las altas temperaturas del verano. Las lluvias del mes de agosto ayudaron a completar el equilibrio de la maduración y por tanto incrementaron las expectativas productivas que había. Finalmente, nos vimos recompensados con una excelente calidad, aunque la cantidad fue escasa. Por primera vez en la historia se estudió individualmente el grado de afectación de la helada en los viñedos, y en función de este, se determinaron tres niveles de rendimientos máximos.

ELABORACIÓN

Beronia Crianza se elabora a partir de una selección de uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Una vez que las uvas llegan a bodega, se someten a una maceración prefermentativa en frío durante varios días. Posteriormente se lleva a cabo la fermentación alcohólica a una temperatura controlada por debajo de los 26°C, con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados. Después, el vino permanece durante doce meses en barricas mixtas con duelas de roble americano y fondos de roble francés para obtener el inconfundible "Estilo Beronia". Finalmente, el vino es embotellado, donde reposa un mínimo de tres meses antes de salir al mercado.

Variedades de uva: Tempranillo 94%, Garnacha 5%, Mazuelo 1%.

Fecha de vendimia: principios de octubre de 2017

Meses de barrica: 12 meses en barricas mixtas

Embotellado: septiembre de 2019

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 5,35 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,60 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,5 g/l

pH: 3,58

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un intenso color cereza picota con ribete granate, limpio y brillante. En su compleja nariz destacan aromas de frutos rojos complementados con notas de hierbas aromáticas, como manzanilla y tomillo, con recuerdos a canela y tabaco. En boca es un vino muy fresco y afrutado, con gran cantidad de sensaciones entre las que destacan aromas de vainilla y chocolate. Se trata de un vino voluminoso, redondo y muy largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 15º y 17º C con asados, chuletas a la brasa, embutidos ibéricos o quesos curados. Se recomienda su consumo hasta 2024.

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 2018. Jantar em 05/04/2022.