



# GRAN RESERVA 2012



## VENDIMIA

La vendimia 2012 ha estado marcada por temperaturas más altas de lo habitual y escasas precipitaciones invernales que han producido en los viñedos un excesivo estrés hídrico durante el ciclo vegetativo, provocando una reducción en los rendimientos productivos. Es destacable indicar que en el inicio de la floración y durante el mes de junio, tuvimos tormentas de granizo que arrasaron totalmente 300 Has. de Rioja Alavesa. Después de un verano muy caluroso y seco, la vendimia se adelantó 10 días con respecto a lo habitual, existiendo un desequilibrio de la madurez fenólica con respecto a la glucométrica, por lo que la vendimia fue muy escalonada y selectiva. La producción de esta cosecha 2012 en toda la denominación ha sido de 355 millones de kg.

## ELABORACIÓN

Tras una cuidada selección de las mejores uvas de los viñedos de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, llevamos a cabo una maceración prefermentativa en frío durante varios días. Posteriormente, la fermentación alcohólica tuvo lugar a una temperatura entre 26-28° C con remontados periódicos y maceración post-fermentativa. Finalmente, Beronia Gran Reserva 2012 permaneció durante 28 meses en barricas de roble francés, y posteriormente, completó su crianza durante un mínimo de 36 meses en botella antes de salir al mercado.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Gran Reserva 2012 ofrece un intenso color granate de capa muy alta. En nariz nos brinda gran cantidad de sensaciones, desde la fruta madura en compota a ciruelas pasas y frutos secos como las nueces. Afloran también sutiles notas de tabaco y cacao en polvo, además de pimienta blanca y sensaciones balsámicas que le otorgan frescura. En boca, la fruta fresca, como los arándanos, tiene un gran protagonismo. Ofrece un tanino agradable, además de una notable estructura y suavidad, lo que le lleva a ser un vino muy equilibrado.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 17°C con carnes rojas, roast beef, quesos curados y postres de chocolate. Su consumo está recomendado desde su salida al mercado hasta 2033.

**Varietades de uva:** Tempranillo 93%, Graciano 4% y Mazuelo 3%

**Fecha de vendimia:** principios de octubre de 2012

**Meses de barrica:** 28 meses en barrica de roble francés

**Embotellado:** febrero de 2016

**Grado alcohólico:** 14%

**Acidez total:** 5,80 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,74 (ácido acético)

**Azúcares reductores:** 1,9 g/l

**pH:** 3,65

**Contiene sulfitos**

**País de procedencia:** España

## BODEGAS BERONIA

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

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

Safr 2016. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.