



# BERONIA CRIANZA 2014

## VENDIMIA

El año climatológico 2014 ha estado marcado por un invierno con temperaturas habituales para la época del año y niveles de precipitación por debajo de un año normal. Las temperaturas altas en primavera hicieron que la brotación se adelantara de 15 a 20 días con respecto a lo habitual. Con una señal de uva abundante, buena floración y buen cuajado. El estado vegetativo de los viñedos fue muy bueno y tuvo quince días de adelanto sobre un año normal en el momento del envero. La primera quincena de septiembre tuvo temperaturas algo más bajas de lo habitual y, a partir del 20 de septiembre, tormentas de lluvia y granizo con temperaturas muy altas, lo que obligó a acelerar el comienzo y ritmo de la vendimia con una muy exigente clasificación de las uvas. La vendimia en La Rioja comenzó a mitad de septiembre, empezando con Tempranillo y continuando con las variedades de Garnacha, Mazuelo y Graciano y, por último, Viura.

## ELABORACIÓN

Elaborado a partir de una selección de las mejores uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Tras una lenta y cuidadosa fermentación controlada, con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, Beronia Crianza permanece durante doce meses en barricas mixtas con duelas de roble americano y fondos de roble francés para obtener el inconfundible "Estilo Beronia". Reposa en bodega un mínimo de tres meses antes de su comercialización.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un intenso color cereza picota, limpio y muy brillante. En su atractiva nariz destacan notas de frutos rojos y aromas florales perfectamente ensamblados con toques minerales y cacao. En boca es equilibrado y goloso. Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café. Persistente y bien estructurado.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 15º y 17º C con asados, chuletas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados.

Conservación en un lugar fresco (máximo 14ºC), sin iluminación directa ni malos olores. Su consumo recomendado es, desde su salida al mercado, hasta 2018

**Varietades de uva:** Tempranillo 88%, Garnacha 10%, Mazuelo 2%.

**Fecha de vendimia:** primeros de octubre de 2014

**Meses de barrica:** 12 meses en barricas mixtas (duelas de roble americano y fondos de roble francés).

**Embotellado:** Enero de 2016

**Grado alcohólico:** 13,5%

**Acidez total:** 5,20 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,65 (ácido acético)

**Azúcares reductores:** 1,90 g/l

**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