



BERONIA CRIANZA

EDICIÓN LIMITADA 2013

VENDIMIA

La vendimia 2013 estuvo condicionada por una climatología atípica ya que fue un año complejo desde el punto de vista vitivinícola. Ese año, el ciclo vegetativo se caracterizó por un comportamiento climatológico diferente al de los últimos años, con una pluviometría muy alta y unas temperaturas bajas en primavera, que provocaron el retraso del ciclo y una maduración desigual. En invierno, las abundantes precipitaciones ayudaron a que el viñedo se recuperara de la sequía sufrida el año anterior y la primavera, con bajas temperaturas, retrasó el ciclo vegetativo unos 20 días. Sin embargo, las bondades climatológicas de septiembre y octubre provocaron una gran mejoría en la maduración de los frutos. En definitiva, un ciclo vegetativo cargado de desafíos que ha concluido en una rigurosa selección de los racimos en el campo para preservar los parámetros cualitativos de añadas anteriores.

ELABORACIÓN

Este vino se elabora a partir de una selección de los mejores racimos de uva Tempranillo del viñedo. Tras una maceración prefermentativa en frío, se procede con una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados. Este vino tuvo una maduración de 12 meses en barricas mixtas de roble americano y francés, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante 6 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un profundo color rojo cereza picota, limpio y muy brillante. Atractiva nariz en la que destacan aromas a frutos rojos, perfectamente ensamblados con toques de café, cacao y almendras. En boca es un vino bien estructurado, goloso y persistente, destaca la fruta madura sobre un fondo de chocolate y especias dulces.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar con asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados. Conservación en un lugar fresco (máximo 14º C), sin iluminación directa ni malos olores. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2018.

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Fecha de vendimia: primeros de octubre de 2013.

Embotellado: marzo de 2016

Grado alcohólico: 14.00%

Acidez total: 5.10 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.58 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2.00 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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino