



BERONIA RESERVA

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 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 20 meses en barricas mixtas de roble americano y francés, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante 16 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Reserva 2013 ofrece un intenso color cereza picota. Compleja nariz con aromas a frutos negros, sobre todo destaca la mora. Gran armonía de especies como la canela. En boca resulta goloso con un tanino dulce y redondo que tiene bien ensamblada la fruta ácida con la madera. Muy fresco y estructurado que denota una gran complejidad en boca, con largo postgusto.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar con asados, chuletilas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados. Su consumo está recomendado desde su salida al mercado hasta 2024.

Varietades de uva: Tempranillo
95%, Graciano 4%, Mazuelo 1%

Fecha de vendimia: principios
de octubre de 2013

Meses de bodega: 20 meses en
barricas de roble americano y francés

Embotellado: diciembre de 2015

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,80 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,72 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2 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