



BERONIA VIÑAS VIEJAS 2011

VENDIMIA

La vendimia 2011 nos permitió obtener frutos de muy buena calidad para la elaboración de vinos que van a dar mucho que hablar. En cuanto a climatología, el invierno fue suave con ligeras heladas y escasas precipitaciones. En referencia al ciclo vegetativo de la vid, durante la floración pudimos observar un adelanto de hasta diez días con respecto a otras cosechas. Los meses de julio y agosto fueron especialmente secos por lo que algunos viñedos sufrieron stress hídrico. En septiembre, las buenas condiciones climatológicas propiciaron una correcta evolución de la uva dando lugar a una vendimia en perfecto estado sanitario y madurativo. La vendimia manual del Tempranillo, Graciano y Mazuelo nos permitió una exhaustiva selección de aquellos racimos en su punto óptimo de maduración glucométrica y polifenólica, cultivados con un sistema respetuoso con el medio ambiente.

ELABORACIÓN

Beronia Viñas Viejas 2011 es un vino de edición limitada procedente de los viñedos de más de cincuenta años seleccionados especialmente por nuestro enólogo, Matías Calleja. Este vino realiza la fermentación maloláctica en barrica, ayudando a preservar los aromas varietales de la uva en el vino y favoreciendo la estabilidad del color deseado. Posteriormente, el vino envejece durante diez meses en barricas nuevas de roble francés completando su crianza durante once meses más en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Viñas Viejas 2011 presenta un intenso color rojo picota con reflejos violáceos que denotan su juventud. Destacan sus aromas elegantes en nariz donde predominan frutas rojas maduras, ciruela negra, zarzamora y regaliz de palo, junto con discretos tostados y especias. En boca se presenta amplio y carnoso destacando la fruta, notas de cacao y recuerdos a almendras tostadas con un toque de menta. Es un vino fresco, bien estructurado, marcado por la fruta y la armonía de sensaciones.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15º y 17ºC para acompañar carnes rojas, asados, caza y embutidos ibéricos. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2021.

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Fecha de vendimia: primeros de octubre de 2011.

Meses de barrica: 10 meses en barricas nuevas de roble francés.

Embotellado: Mayo de 2013

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.4 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.67 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1.70 g/l

Contiene sulfitos

País de prodeencia: 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