



# Beronia



## LASLIAS DE BERONIA

### LASLIAS DE BERONIA 2019

Las parcelas seleccionadas para elaborar Beronia Rueda Laslías, se encuentran en los términos municipales de La Seca y Rueda, en este caso dentro de nuestra Finca La Perdiz.

Todos los viñedos están establecidos en las terrazas fluviales formadas por el río Duero en la Era Geológica Terciaria, hace más de 66 millones de años, lo que se traduce en unos suelos ricos en cantos rodados en superficie, capas de arcilla en profundidad y afloramientos calcáreos lo que contribuye a potenciar en los vinos los recuerdos minerales.

### ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma manual, con la intención de evitar daños mecánicos que provoquen oxidaciones innecesarias. El prensado se realiza de forma suave y con racimo entero en un ambiente inerte que evita la oxidación de aromas.

La fermentación tiene lugar de forma supervisada, con levaduras autóctonas en dos materiales:

- Depósitos de Hormigón, material que favorece el contacto del vino con las lías y que gracias a su porosidad ayuda a conseguir vinos de gran volumen en boca.
- Barricas de 500 litros de roble francés, material noble donde el vino fermenta también en contacto con sus lías con el objetivo de aumentar su complejidad gracias al aporte de aromas terciarios cedidos por el roble francés ligeramente tostado con el que interactúan.

Tras realizar una crianza sobre lías durante 8 meses con "bastonage" periodicos, los vinos se clarifican y filtran para pasar a botella buscando la mezcla perfecta.

### NOTA DE CATA:

A la **vista** resulta brillante, limpio, de color amarillo ligeramente dorado. De gran intensidad y frescura en **nariz**, pueden apreciarse notas cremosas de pastelería que se mezclan con anisados, fruta blanca y frescas notas minerales y ahumadas. En **boca** resulta graso y elegante, profundo, con peso y persistencia. Vino armonioso y equilibrado en su conjunto, deja en nuestra memoria un agradable recuerdo que invita a beber de nuevo.

**Recomendación de Servicio:** debe servirse a una temperatura entre 8º y 12ºC. Marida muy bien con comida ligeramente grasa, como salmón, guisos o pasta con salsas de nata.

**Añada:** 2019  
**Denominación de Origen:** Rueda  
**Viñedos:** La Seca y Finca La Perdiz - Rueda (Valladolid).  
**Varietades:** 100 % Verdejo  
**Alcohol:** 13,4% vol.  
**PH:** 3,25  
**Acidez total:** 5,86 gr/l  
**Azúcar residual:** <1,8 gr/l  
**Primera añada en el mercado:** 2019  
**Primer embotellado añada 2019:** julio 2020