



BERONIA ECOLÓGICO 2018

VENDIMIA

El año climatológico 2018 estuvo marcado por un invierno con varias nevadas seguido de una primavera húmeda y fría, por lo que hubo un retraso de 15 días en la brotación. Sin embargo, la floración y el cuajado fueron buenos, con un sorprendente índice de fertilidad teniendo en cuenta la gran helada que se produjo el año anterior. Las persistentes lluvias, unidas a días soleados, hicieron saltar las alarmas por el estado sanitario del viñedo, pero el excelente trabajo de los viticultores hizo posible controlar cualquier problema sanitario que pudiera surgir. Durante el mes de agosto se estabilizó la climatología y los días soleados y secos favorecieron el buen desarrollo del envero, por lo que hubo que aclarar racimos para equilibrar la producción de las cepas. En septiembre se confirmó el retraso de 15-20 días en el ciclo madurativo, volviendo a fechas habituales de vendimia. Los resultados de la añada 2018 son muy satisfactorios en cuanto a la calidad de los vinos elaborados, debido a la vendimia selectiva que se llevó a cabo en todo el territorio de la D.O. Ca. Rioja.

ELABORACIÓN

Tan pronto como las uvas de la variedad Tempranillo llegaron a nuestra bodega, se sometieron a una maceración prefermentativa en frío, seguida de la fermentación alcohólica a una temperatura controlada por debajo de 26°C con remontados periódicos. Posteriormente, el vino envejeció en barricas mixtas, con duelas de roble americano y fondos de roble francés, durante 7 meses, y completó su crianza durante 2 meses más en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un profundo color cereza picota con tonalidades violetas. En su atractiva nariz encontramos aromas florales, especiados y minerales, así como notas de chocolate y vainilla, sobre un fondo de frutos rojos. En boca es un vino fresco, goloso, largo y complejo con un sabor agradable e intenso que demuestra un gran equilibrio entre la fruta y la madera.

SERVICIO Y MARIDAJE

A una temperatura entre 15° y 17° C resulta ideal para acompañar carnes a la brasa, embutidos ibéricos o quesos curados. Se recomienda su consumo hasta 2023.

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Fecha de vendimia:
octubre de 2018

Meses de barrica: 7 meses en barricas mixtas de roble americano y francés

Embotellado: septiembre de 2019

Grado alcohólico: 13,50%

Acidez total: 5,00 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,48 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,7 g/l

PH: 3,60

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