



# 198 BARRICAS RESERVA ESPECIAL 2012

## VENDIMIA

La vendimia 2012 ha estado marcada por temperaturas más altas de lo habitual y escasas precipitaciones invernales que han producido en los viñedos un excesivo estrés hídrico durante el ciclo vegetativo, provocando una reducción en los rendimientos productivos. Es destacable indicar que en el inicio de la floración y durante el mes de junio, tuvimos tormentas de granizo que arrasaron totalmente 300 Has. de Rioja Alavesa. Después de un verano muy caluroso y seco, la vendimia se adelantó 10 días con respecto a lo habitual, existiendo un desequilibrio de la madurez fenólica con respecto a la glucométrica, por lo que la vendimia fue muy escalonada y selectiva. La producción de esta cosecha 2012 en toda la denominación ha sido calificada como Muy Buena.

## ELABORACIÓN

Las uvas de Tempranillo, Graciano y Mazuelo fueron sometidas a una maceración prefermentativa en frío durante varios días, antes de comenzar con la fermentación alcohólica, que se llevó a cabo a una temperatura inferior a los 26°C con remontados periódicos. Posteriormente, comenzamos con la crianza de Beronia 198 Barricas Reserva Especial 2012 en barricas mixtas, con duelas de roble americano y fondos de roble francés, donde permaneció durante 24 meses. Finalmente, el vino fue embotellado, donde continuó su crianza durante al menos 24 meses más.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia 198 Barricas Reserva Especial 2012 presenta un color granate intenso de capa muy alta. En nariz ofrece notas de fruta madura, ciruela pasa y orejones sobre un fondo de cacao. Seguidamente, aparecen notas balsámicas, que aportan frescura, acompañadas de aromas a frutos secos. En boca destaca por su tanino elegante y su equilibrada acidez, que genera una gran frescura. En el paladar aparecen recuerdos a chocolate y cacao que culminan en un final goloso. Se trata de un vino redondo, largo y equilibrado, ideal para disfrutar sin prisas.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Resulta ideal para disfrutarlo con asados, guisos, carnes a la brasa, embutidos o quesos curados. Se recomienda su consumo hasta 2032.

**Varietades de uva:** Tempranillo 92%,  
Graciano 5% y Mazuelo 3%

**Fecha de vendimia:** principios  
de octubre de 2012

**Meses de barrica:** 24 meses en  
barricas mixtas (duelas de roble  
americano y fondos de roble francés).

**Embotellado:** marzo de 2016

**Grado alcohólico:** 14%

**Acidez total:** 5,90 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,75 (ácido acético)

**Azúcares reductores:** 2 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](http://www.beronia.es)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino