



Beronia



VAREIA BERONIA

VIÑEDO SINGULAR

Vino procedente de un Viñedo Singular. VAREIA BERONIA la parcela de la que procede fue plantada en 1950.

Se trata de una plantación de 1,6 Ha. en suelo arcilloso-calcáreo con cantos rodados y de excelente drenaje y pobre en sustrato, lo que da a lugar a bajas producciones. Estas condiciones del viñedo nos permiten elaborar Vareia Beronia en nuestra nueva bodega.

La auténtica expresión del terruño.

“Nacido entre amigos para ser disfrutado por amigos”

VENDIMIA

El año climatológico ha estado marcado por un invierno suave y seco. Las temperaturas suaves en primavera y la lluvia en momentos estratégicos hicieron que la brotación se adelantara unos días sobre las fechas habituales. La floración y el cuajado se adelantaron también sensiblemente y ocasionando un menor vigor en el viñedo. Esto origina una cosecha moderada, con racimos menos compactos y uvas de menor tamaño, todo ello sinónimo de máxima calidad. Hubo algún episodio de helada y pedrisco en zonas muy puntuales de la denominación pero sin apenas relevancia.

La vendimia se desarrolló de una manera ordenada y escalonada en las tres subzonas de producción. Esto ha permitido tener los mejores ciclos de maduración sin que se solaparan entre zonas y ha facilitado la selección y la entrada de uva en la bodega. La añada ha sido calificada como añada **EXCELENTE**.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma **manual**, con la intención de evitar daños mecánicos. El prensado se realiza de forma suave y con racimo entero. El mosto realiza una maceración prefermentativa en frío durante unos días, fermentación alcohólica por debajo de 26°C con remontados periódicos y maceración post-fermentativa.

Este vino ha sido criado 11 meses en bodega, en Foudre de 3.500 litros de roble francés nuevo. Tras este periodo ha pasado 7 meses de crianza en botella hasta su comercialización.

NOTA DE CATA

Presenta un profundo color granate de capa muy alta. Compleja **nariz** donde destacan aromas a frutos rojos, regaliz, pétalos de rosa propios del tempranillo sobre un fondo de cacao y especias. En **boca** es un vino voluminoso, equilibrado y bien estructurado que expresa todas las virtudes de un gran tempranillo de Rioja.

2019

Denominación de Origen: D.O.Ca Rioja

Viñedo Singular: Vareia Beronia

Variedades: 100% Tempranillo

Meses de bodega: Criado 11 meses en Foudre de 3.500 litros de roble francés nuevo.

Alcohol: 14,50 % vol.

PH: 3,58

Acidez total: 6,00 gr/l

Azúcar residual: 1,7 gr/l

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino