



198 BARRICAS 2009

VENDIMIA

La evolución general del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo de esta cosecha fue buena, destacando como factores climatológicas más reseñables las precipitaciones elevadas durante la parada vegetativa de noviembre a febrero, el puntual granizo en La Rioja Baja así como el fuerte calor y la sequía del verano. Durante la vendimia, destacaron las lluvias producidas en septiembre en toda la Denominación, lo que marcó un punto de inflexión decisivo para la obtención de una cosecha de alta calidad, ya que a partir de esa fecha la climatología fue muy favorable hasta el final de la vendimia, con tiempo seco y soleado, lo que permitió alcanzar a la uva el punto óptimo de madurez con un magnífico estado.

ELABORACIÓN

Este vino se elabora tras la selección de los racimos de mayor calidad del viñedo de las diferentes variedades. A partir de una maceración prefermentativa en frío, se procede con una cuidadosa fermentación alcohólica por debajo de 26°C con remontados periódicos para extraer la mayor expresión del mismo. Este vino tuvo una maduración de 24 meses en barricas mixtas de roble americano y francés, consiguiendo una evolución tranquila y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante 24 meses en botella antes de salir al mercado.

Variedades de uva: Tempranillo 91%, Graciano 8%, Mazuelo 1%.

Fecha de vendimia: medidados de octubre de 2009.

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

Embotellado: junio de 2012

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.60 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.76 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2 g/l

Contiene sulfitos

País de prodencia: España

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un intenso y profundo color ciruela negra de capa alta. Compleja nariz en la que destacan las notas de frutos negros y chocolate sobre un fondo mineral y balsámico. En boca es un vino bien estructurado y elegante, aparece la fruta madura perfectamente ensamblada con especias dulces. Con un retrogusto largo y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar con asados, guisos, carnes a la brasa, embutidos o quesos curados. Conservación en un lugar fresco (máximo 14°C), sin iluminación directa ni malos olores. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2022.

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