



GRAN RESERVA 2009

VENDIMIA

La evolución general del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo de esta cosecha fue buena, tanto desde el punto de vista vegetativo como sanitario, destacando como factores climatológicas más reseñables las precipitaciones elevadas durante la parada vegetativa (de noviembre a febrero), el puntual granizo en la Rioja Baja y el fuerte calor y sequía del verano. Durante la vendimia destacan las lluvias de los días 16-18 de septiembre en toda la Denominación, que ralentizan la maduración y propician el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva. Estas lluvias marcan 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 sanitario gracias a la práctica ausencia de plagas y enfermedades. Finalmente, la calificación oficial de esta cosecha por el Consejo Regulador ha sido de "Muy Buena".

ELABORACIÓN

Tras una cuidada selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo y Graciano, este vino realizó una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y los aromas deseados. Beronia Gran Reserva 2009 permaneció durante 28 meses en barricas de roble francés. Posteriormente, completó su crianza durante 36 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un intenso y profundo color rojo granate con ribete cereza picota, de capa alta, limpio y brillante. Intensa y compleja nariz en la que destacan los frutos secos y ciruelas negras sobre un fondo de chocolate y notas de especias dulces. En boca, estructurado y complejo, donde aparece chocolate negro y tabaco. Gran personalidad que se expresa en la riqueza de un gran cuerpo, elegancia y frescura que prolongan con armonía el placer de su degustación.

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 2027.

Varietades de uva: Tempranillo 98%, Graciano 2%

Fecha de vendimia: primeros de octubre de 2013.

Meses de barrica: 28 meses en barrica de roble francés.

Embotellado: febrero de 2013

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,50 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,74 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,70 g/l

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