



# ALEGRA DE BERONIA 2019

## VENDIMIA

El año climatológico 2019 estuvo marcado por un invierno suave y seco, seguido de una primavera con temperaturas suaves y precipitaciones en los momentos más oportunos. Por este motivo, la brotación, la floración y el cuajado se adelantaron sensiblemente respecto a las fechas habituales, dando como resultado un menor vigor en el viñedo. Tan sólo se dieron algunos episodios de heladas y pedriscos en zonas muy puntuales de la D.O. Ca. Rioja, pero sin apenas relevancia. La vendimia se desarrolló de manera ordenada y escalonada en las tres subzonas de cultivo, gracias a los excelentes ciclos de maduración que nos permitieron trabajar sin solapamiento entre zonas, facilitando la selección y la entrada de uva en bodega. En general, obtuvimos una cosecha moderada en cuanto a cantidad, con racimos poco compactos y uvas de pequeño tamaño, por lo que esperamos que sea una añada excelente en términos cualitativos.

## ELABORACIÓN

Para la elaboración de Alegria de Beronia vendimiamos las uvas de dos parcelas de Garnacha y una de Tempranillo muy próximas a nuestra bodega. Son viñedos con una edad comprendida entre 25 y 35 años, sobre un terreno arcilloso-calcáreo en una ladera con muy buena exposición solar y orientación sur-oeste, que representan a la perfección las características de la identidad varietal de la Rioja Alta. Una vez que las uvas llegaron a la bodega, llevamos a cabo una maceración prefermentativa en frío durante cuatro horas. Seguidamente, obtuvimos por sangrado el mosto yema y realizamos un desfangado estático a 5° C, para inmediatamente después comenzar con la fermentación a una temperatura controlada por debajo de 20° C con battonages periódicos durante dos meses. Finalmente, el vino fue estabilizado en frío y embotellado en enero de 2020, donde reposó durante al menos dos meses antes de salir al mercado.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Alegria de Beronia se descubre como el vino más jovial de nuestra bodega desde la fase visual, en la que presenta un color rosa cuarzo con reflejos nacarados. Nos ofrece una fase olfativa seductora y llena de matices frutales, con recuerdos de frutas de hueso, como el melocotón, flores blancas y ligeros toques de pastelería sobre un fondo cítrico que le aporta frescura e intensidad en aromas. En boca es un vino sofisticado, aterciopelado y persistente que permite disfrutar de numerosas sensaciones. Destaca su equilibrada acidez y la abundancia de fruta fresca en el paladar, dando como resultado el volumen y la elegancia característicos de Alegria de Beronia.

## SERVICIO Y MARIDAJE

A una temperatura de 8-10°C es el vino ideal para acompañar arroces, pasta, ceviches y tartar de atún. Se recomienda su consumo hasta 2023.

**Variedades de uva:** Garnacha (75%)  
y Tempranillo (25%)

**Fecha de vendimia:** principios de  
octubre de 2019

**Embotellado:** enero de 2020

**Grado alcohólico:** 13%

**Acidez total:** 5,50 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,30 (ácido acético)

**pH:** 3,35

**Azúcares reductores:** 1,6 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](http://www.beronia.es)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino