



BERONIA MAZUELO 2015

VENDIMIA

El año climatológico 2015 estuvo marcado por un invierno frío y húmedo, con abundantes precipitaciones. La brotación de los viñedos fue algo más tardía de lo habitual, pero las altas temperaturas de primavera hicieron que la floración se adelantara diez días respecto a un año tipo, manteniéndose este adelanto hasta la vendimia. La climatología de este año propició un estado vegetativo del viñedo excelente, sin plagas ni enfermedades, con un correcto equilibrio de maduración en todos los viñedos que dio como resultado una vendimia tranquila y muy selectiva. Una de las particularidades más destacadas de la vendimia 2015 fue su desarrollo prácticamente simultáneo en todo el territorio de la D.O. Ca. Rioja, comenzando a primeros de septiembre en las zonas orientales más tempranas y finalizando en los primeros días de octubre en las zonas de mayor altitud.

ELABORACIÓN

Las uvas con las que elaboramos Beronia Mazuelo Reserva se someten a una maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación controlada entre 26-28° C con remontados periódicos, para extraer los aromas y el color deseados típicos de su marcada personalidad varietal. Posteriormente, el vino permanece durante 24 meses en barricas mixtas, con duelas de roble americano y fondos de roble francés. En marzo de 2018 el vino fue embotellado, para reposar en bodega durante un mínimo de 12 meses más antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Mazuelo Reserva ofrece un color granate intenso de capa media-alta. En nariz se muestra muy agradable, con aromas de fruta madura y en compota además de frutos secos, entre los que destaca la nuez de Brasil, seguidos de notas de hierbas aromáticas, como el romero, y toques golosos como el dulce de membrillo. En su entrada en boca percibimos inmediatamente recuerdos de fruta madura con ligeros toques dulces, tabaco y notas de cacao. Es un vino equilibrado, con un frescor característico, una buena acidez, un tanino agradable y gran persistencia en boca.

SERVICIO Y MARIDAJE

Resulta ideal para acompañar carnes a la brasa, asados, platos de caza y quesos curados. Se recomienda su consumo hasta 2025.

Variedades de uva: Mazuelo 100%

Fecha de vendimia: mediados de octubre de 2015

Meses de bodega: 24 meses en barricas con duelas de roble americano y fondos de roble francés

Embotellado: marzo de 2018

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,80 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,78 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2,5 g/l

pH: 3,50

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