



BERONIA VIURA

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

Una vez que las uvas llegaron a la bodega, fueron sometidas a una maceración pelicular estática durante 24 horas, antes de llevar a cabo el despalillado. Posteriormente llevamos a cabo un desfangado estático a una temperatura de 5° C, para inmediatamente después comenzar con la fermentación alcohólica a una temperatura controlada entre 14 - 16° C, que se prolongó durante 10 días. Finalmente, el vino fue estabilizado por frío y embotellado en el mes de enero de 2020.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Viura presenta un color amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz es un vino atractivo y complejo, que ofrece notas de hierbas aromáticas, como el hinojo, sobre un fondo tropical que nos recuerda a la piña. También afloran aromas de piel de lima y lichi que le confieren un frescor muy agradable. En boca se reitera la presencia de la fruta con intensidad. Se trata de un vino fresco, largo, voluminoso y equilibrado, con un final goloso perfecto para disfrutarlo en cualquier momento.

SERVICIO Y MARIDAJE

Resulta ideal para disfrutarlo solo o acompañando entrantes, pastas, arroces, ensaladas y pescados blancos en sus diferentes elaboraciones, así como carnes magras. Se recomienda su consumo durante todo 2020.

Varietades de uva: Viura, Garnacha Blanca y Tempranillo Blanco

Fecha de vendimia: finales de septiembre de 2019

Embotellado: enero de 2020

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 5,40 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,35 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,5 g/l

pH: 3,35

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