



Beronia

BERONIA RUEDA 2020

VENDIMIA

La añada 2020 se caracterizó por un invierno relativamente cálido y lluvioso. La primavera comenzó con temperaturas anormalmente altas, pero posteriormente, un periodo frío retrasó la brotación a los primeros días de abril. En cuanto a las precipitaciones, fueron abundantes durante los meses de abril y mayo, aunque gracias a la monitorización del cultivo y a la aplicación de los tratamientos en momentos clave, conseguimos mantener los viñedos en perfecto estado sanitario hasta la vendimia. No obstante, estas lluvias también favorecieron un buen desarrollo de la planta desde la brotación hasta prácticamente el envero sin necesidad de riego. Las temperaturas más altas durante el verano se concentraron durante finales de julio y principios de agosto, llegándose a alcanzar los 40°C durante varios días. La maduración de la uva se alargó hasta el 2 de septiembre, momento en el que se inició la vendimia. Cabe destacar los fuertes golpes de calor al final del ciclo de maduración y las lluvias caídas en plena vendimia. Esto propició que las parcelas vendimiadas antes de las lluvias tuvieran una producción más baja, dando unos mostos más concentrados; y que las parcelas vendimiadas después de las lluvias tuvieran mayor producción y mostos más frescos.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos seleccionados para elaborar Beronia Rueda se encuentran en el corazón de la D.O. Rueda, en los municipios de Rueda y La Seca. En estas parcelas los suelos se caracterizan por una capa superficial de cantos rodados, algunos afloramientos calcáreos en cotas más altas y el contenido en arcillas en profundidad. Esta ha sido la segunda vez que se han vendimiado las uvas propias de las fincas El Torrejón (40Ha) y La Perdiz (25Ha).

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma mecánica y nocturna para mantener la frescura del fruto y evitar oxidaciones. El prensado se realiza de forma suave y en ambiente inerte para evitar oxidación de aromas, y con separación de mostos en función de su calidad. Después llevamos a cabo el desfangado, separando los mostos limpios por decantación. La fermentación tiene lugar de forma controlada, con levaduras seleccionadas y una temperatura entre 14 - 17°C durante 10 - 15 días en dos materiales que forman parte de la bodega: por un lado, depósitos de acero inoxidable, donde tenemos un control absoluto de la temperatura y la velocidad a la que tiene lugar la fermentación alcohólica, dando vinos con una nariz limpia, compleja e intensa. Por otro, depósitos de hormigón, material que favorece el contacto del vino con las lías y que gracias a su porosidad ayuda a conseguir vinos de gran volumen en boca. Tras realizar crianza sobre lías durante un periodo de 2 a 3 meses con removidos semanales, los vinos se clarifican y filtran para pasar a botella, buscando el ensamblaje perfecto. Además, una de las características más diferenciales de Beronia Rueda es la capacidad de almacenar mosto, retrasando la fermentación alcohólica de una parte de la cosecha hasta la primavera del año siguiente para elaborar vinos recién fermentados y llenos de frescura.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Rueda 2020 presenta un color amarillo pálido con matices verdosos. De gran intensidad aromática, nos ofrece notas de cítricos, flores blancas, hierba fresca y un fondo de fruta exótica. En boca es untuoso, fresco y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo. Se trata de un vino equilibrado y armoniosos, en el que cada sorbo invita a beberlo de nuevo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para disfrutarlo entre 6º y 8ºC con sushi, comida oriental, pescados, ahumados y quesos de pasta blanda.

D.O. Rueda

Variedades de uva: Verdejo 100%

Fecha de vendimia: septiembre y principio de octubre de 2020

Primer embotellado: diciembre 2020

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 6,0 g/l

Viñedos: La Seca y Rueda

Azúcares reductores: < 2 g/l

Ph: 3,20-3,30

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

APTO PARA VEGANOS

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino