



BERONIA VIÑAS VIEJAS 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 fue una añada excelente en términos cualitativos.

ELABORACIÓN

Beronia Viñas Viejas se elabora a partir de una selección de los mejores racimos de los viñedos de más de 50 años de Tempranillo. Una vez que las uvas llegan a la bodega, son sometidas a la maceración prefermentativa en frío durante unos días, para después llevar a cabo la fermentación alcohólica, siempre por debajo de los 26° C y con remontados periódicos. Después, el vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, donde permanece 6 meses, para posteriormente completar su crianza durante 4 meses más en barricas de roble mixto, es decir, duelas de roble americano y fondos de roble francés. Una vez embotellado, completa su crianza durante al menos 5 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Viñas Viejas presenta un profundo color de ciruela negra. En nariz es atractivo y complejo, destacando aromas de frutos rojos, como la cereza y la mora, sobre un fondo de especias dulces, como la canela y el chocolate. Las notas balsámicas y de frutos secos complementan la amplia paleta aromática de este vino. En boca es un vino fresco, voluminoso y equilibrado, con taninos muy dulces, en el que la fruta cobra un gran protagonismo, para dejar paso a notas que nos recuerdan a la vainilla. Sin duda, se trata de un gran vino para disfrutar.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 17°C para acompañar carnes rojas, quesos y embutidos ibéricos. Se recomienda su consumo hasta 2027.

APTO PARA VEGANOS

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Fecha de vendimia: principios de octubre de 2019

Meses de barrica: 10 meses en barricas mixtas nuevas

Embotellado: diciembre de 2020

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez total: 5,40 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,64 (ácido acético)

pH: 3,70

Azúcares reductores: 2 g/l

Contiene sulfitos

País de prodencia: 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