



BERONIA CRIANZA 2020

VENDIMIA

El año climatológico ha estado marcado por un invierno suave en cuanto a temperatura y normal en cuanto a pluviometría. Las suaves temperaturas de primavera hacen que la brotación se adelante unos días con respecto a las fechas habituales. La floración y el cuajado también se adelanta sensiblemente llegando con esa premura el envero en los primeros días de agosto. Caben destacar algunos episodios negativos como las frecuentes tormentas de primavera, que en algunas zonas muy específicas fueron en forma de pedrisco y las lluvias casi a diario durante un mes que ocasionaron problemas de enfermedades fúngicas, razón por la que se tuvieron que incrementar la aplicación de tratamientos fitosanitarios. A partir de agosto, que fue un mes cálido, la incertidumbre reinante sobre la calidad de los meses anteriores se fue despejando, siendo a partir del 15 de septiembre cuando se produjo un cambio drástico y significativo en las condiciones meteorológicas y el fruto fue mejorando día a día en parámetros analíticos y sobre todo en maduración fenólica con las temperaturas diurnas suaves y noches frescas. El balance ha sido satisfactorio, con uvas muy sanas, buena madurez de los hollejos y taninos dulces. La vendimia se ha desarrollado de una manera ordenada y con un comportamiento escalonado permitiendo llegar a los ciclos de madurez óptimos en los diferentes terroir y variedades. La añada ha sido calificada: MUY BUENA

ELABORACIÓN

Beronia Crianza se elabora a partir de una selección de uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Una vez que las uvas llegan a bodega, se someten a una maceración prefermentativa en frío durante varios días. Posteriormente se lleva a cabo la fermentación alcohólica a una temperatura controlada por debajo de los 26°C, con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados. Después, el vino permanece durante doce meses en barricas mixtas con duelas de roble americano y fondos de roble francés para obtener el inconfundible "Estilo Beronia". Finalmente, el vino es embotellado, donde reposa un mínimo de tres meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Cereza picota de capa alta. Limpio y brillante. Compleja nariz donde destacan los frutos rojos sobre un fondo de tabaco y chocolate además de ligeras notas especiadas. En boca es un vino con gran equilibrio y frescura, destacando la fruta sobre un fondo goloso, con taninos vivos y muy integrados. Vino redondo, largo y armonioso.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 15° y 17° C con asados, chuletillos a la brasa, embutidos ibéricos quesos curados. Se recomienda su consumo hasta 2027

.....
Varietades de uva: Tempranillo 95%, Garnacha 4%, Mazuelo 1%.

.....
Fecha de vendimia: principios de octubre de 2020

.....
Meses de barrica: 12 meses en barricas mixtas, duelas de roble americano y fondos de roble francés.

.....
Embotellado: febrero 2023

.....
Grado alcohólico: 13,5%

.....
Acidez total: 5,80 (ácido tartárico)

.....
Acidez volátil: 0,65 (ácido acético)

.....
Azúcares reductores: 1,7 g/l

.....
pH: 3,60

.....
APTO PARA VEGANOS

.....
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

FAMILIA
**GONZÁLEZ
BYASS**
VINOS Y SPIRITS-1835