

Beronia

BERONIA GRACIANO 2022

VENDIMIA

El año climatológico estuvo marcado por un invierno suave en cuanto a temperatura y normal en pluviometría, siendo el mes de noviembre muy lluvioso. A partir de los primeros días de mayo el calor fue el protagonista del resto de la primavera y verano con sucesivas “olas de calor” que unidas a una falta de precipitaciones, produjeron una aceleración del desarrollo vegetativo de la planta en las etapas de floración, cuajado y envero de las uvas. Todo esto propició una gran incertidumbre sobre la cosecha, pero una vez más la vid nos demostró que es una planta que resiste bien a condiciones climatológicas extremas. A partir de septiembre, las temperaturas diurnas suaves y noches frías favorecieron a una magnífica maduración fenólica y sanitaria del fruto. La añada ha sido calificada como MUY BUENA.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de Beronia Graciano se realiza una fermentación controlada; este vino realiza una maceración en frío previa a la fermentación. La fermentación alcohólica se lleva a cabo entre 22-24 °C para lograr la mayor extracción aromática posible. Una vez terminada esta, el vino resultante permanece durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés y 10 meses en depósito de hormigón. Finalmente, Beronia Graciano se embotella y continúa con su reposo en bodega durante al menos 4 meses antes de su salida al mercado.

MARIDAJE

Beronia Graciano armoniza a la perfección con pescados grasos, todo tipo de ahumados, mariscos y quesos. Debe conservarse en un lugar fresco (máximo 14°C), sin iluminación directa ni malos olores. Es óptimo para su consumo hasta 2030.

ESTILO

Beronia Graciano ofrece un profundo color cereza picota de capa alta. Es un vino de gran intensidad aromática donde predominan aromas florales a violetas y lavanda, además de ciruela, sobre un fondo especiado de laurel y tabaco que complementan su compleja nariz. En boca destaca su elegancia dentro de su gran estructura y poderío. Aparecen notas de fruta madura sobre un fondo mentolado. Su viva acidez y tanino firme pero muy bien integrado hace que sea un vino largo que nos permite disfrutar de nuevas sensaciones.

Variedades de uva: **Graciano 100%**

Fecha de vendimia: principios de octubre de 2022

Meses de barrica: 6 meses en barricas nuevas de roble francés

Embotellado: febrero de 2025

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,60 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,57 (ácido acético)

Densidad: 0.992

Azúcares reductores: 3 g/l

pH: 3,48

Aportación energética: 333 kJ / 80 kcal

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

APTO PARA VEGANOS



BODEGAS BERONIA Carretera de
Ollauri a Nájera, Km 1,8 (LR-313)
26220 OLLAURI (La Rioja) Tel. 941 338
000

f @ X
@bodegasberonia
www.bodegasberonia.es

**GONZÁLEZ
BYASS**