

Beronia

BERONIA ROSE 2024

Beronia Rosé 2024 es un vino rosado de perfil elegante y delicado, elaborado a partir de una cuidada selección de uvas de garnacha.

Vino reposado sobre lías para una mayor cremosidad. Aromas a frambuesa, fresa y rosa; fresco y cítrico. En boca es ligero, equilibrado y persistente. Ideal con aperitivos, ensaladas, sushi y cocina fusión.

Bodegas Beronia fue fundada en 1973 en el corazón de la Rioja Alta por un grupo de amigos amantes del vino y la gastronomía. Desde sus inicios, ha mantenido un fuerte compromiso con la tradición riojana, destacándose por su uso innovador de barricas mixtas de roble. En 1982, se unió a González Byass, fortaleciendo su presencia internacional y su apuesta por la sostenibilidad.

VENDIMIA

Clima suave, verano seco y noches frescas en 2024. Viura y Garnacha con perfil fresco y frutal, acidez balanceada y buen equilibrio final por las lluvias de septiembre.

ELABORACIÓN

La suvas Granacha y Viura llegan a la bodega y son sometidas a una ligera maceración prefermentativa en frío durante varias horas, consiguiendo extraer al máximo sus aromas primarios. Una vez obtenido el mosto, se somete a un desfangado estático a 10° C utilizando sólo el mosto yema, e inmediatamente después tiene lugar la fermentación alcohólica a una temperatura controlada entre 16 y 18°C durante 10 días. En febrero el vino fue embotellado.

MARIDAJE

Es un vino para tomar en cualquier momento, ya sea solo o para acompañar ensaladas, arroces, pasta, pescados y carnes blancas. Conservación en un lugar fresco (máximo 14°C), sin iluminación directa ni malos olores. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2028.

ESTILO

El Beronia Rosé tiene un color rosa cuarzo con ribetes nacarados. Atractiva nariz en la que destacan notas de flores blancas, gominola de fresa y piel de melocotón. Delicioso paso en boca. Vino sabroso y fresco con un perfil frutal. Carnoso, envolvente y equilibrado, con un final largo y goloso, perfecto para tomar en cualquier momento, con o sin acompañamiento.

D.O. Ca La Rioja

Variedades : Garnacha 85%, Viura 15%

Presentaciones 750 ml



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

750 ml



Cont. Alcohol: 12.5 % Acidez Total: 5 (ácido tartárico) pH: 3,33

**GONZÁLEZ
BYASS**