

Beronia

BERONIA RUEDA VERDEJO 2024

Beronia Rueda 2024 es un vino blanco seco 100% Verdejo de estilo fresco, aromático y equilibrado, típico de la D.O. Rueda

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

2024 en DO Rueda: clima suave y lluvias en floración. Racimos más ligeros, uva de gran calidad y sana. Vendimia del 9 al 30 de septiembre.

ELABORACIÓN

La vendimia nocturna y mecánica preserva la frescura de la uva. La fermentación controlada en acero inoxidable y hormigón aporta complejidad aromática y volumen. Tras una breve crianza sobre lías, los vinos se ensamblan y embotellan. Beronia Rueda destaca por retrasar parte de la fermentación hasta primavera para mantener su frescura aromática todo el año

MARIDAJE

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

ESTILO

El Beronia Rosé Blanco seco y moderno de Verdejo —fresco, intenso en nariz, con volumen y una acidez equilibrada que resalta su carácter varietal.

D.O. Rueda

Variedades: Verdejo 100%

Presentaciones 750 ml



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

  
@bodegasberonia
www.bodegasberonia.es

750 ml



**GONZÁLEZ
BYASS**