

Beronia

BERONIA MAZUELO RESERVA 2021

VENDIMIA

El año climatológico ha estado marcado por un invierno y una primavera con temperaturas suaves, lo que propició un adelanto en la brotación, floración y cuajado respecto a las fechas habituales. Las precipitaciones se mantuvieron en la media habitual durante el invierno pero en la primavera hubo tormentas, algunas en forma de granizo, aunque en zonas muy específicas. El envero se produjo en los primeros días de Agosto que fue un mes muy cálido lo cual hizo preveer un adelanto de la vendimia de aproximadamente 15 días. A primeros de septiembre se produjo un cambio drástico del tiempo suavizándose las temperaturas diurnas y refrescando mucho las noches produciéndose una gran amplitud térmica ideal para el buen desarrollo y maduración fenólica de la uva. 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 escalonada comenzando el 20 de septiembre y finalizando el 19 de octubre. Ha sido calificada MUY BUENA.

ELABORACIÓN

Las uvas con las que elaboramos Beronia Mazuelo Reserva se someten a una maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación controlada entre 26-28° C con remontados periódicos, para extraer los aromas y el color deseados típicos de su marcada personalidad varietal. Posteriormente, el vino permanece durante 18 meses en barricas de roble francés y 10 meses en depósito de hormigón previo al embotellado. En abril de 2024 el vino fue embotellado, para reposar en bodega durante un mínimo de 18 meses más antes de salir al mercado.

MARIDAJE

Resulta ideal para acompañar carnes a la brasa, asados, platos de caza y quesos curados. Se recomienda su consumo hasta 2037.

ESTILO

Beronia Mazuelo Reserva ofrece un color granate de capa alta. Atractiva nariz en la que afloran aromas a laurel y fruta negra sobre un fondo especiado. Notas balsámicas que le aportan frescura haciendo que el vino ofrezca una gran variedad de sensaciones. Vino vigoroso, robusto, potente y complejo. Destaca la fruta madura con ligeros toques de chocolate negro. Fresco y muy bien estructurado con un final muy largo.

Variedades de uva: Mazuelo 100%

Fecha de vendimia: principios de octubre

Meses de bodega: 18 meses en barricas de roble francés y
10 meses en depósito de hormigón.

Embotellado: abril de 2024

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 6,40 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,65 (ácido acético)

Densidad: 0.992

Azúcares reductores: 2,8 g/l

pH: 3,35

Aportación energética: 322 Kj/77 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 @ bodegasberonia
www.bodegasberonia.es

**GONZÁLEZ
BYASS**