

Beronia

BERONIA VIURA 2025

COSECHA

La añada de 2025 requirió un seguimiento minucioso del viñedo debido a las difíciles condiciones climáticas. La primavera y principios del verano se caracterizaron por abundantes lluvias, lo que hizo que una gestión precisa del viñedo fuera esencial para mantener la salud y la calidad de la uva. Un agosto cálido y seco, junto con una importante variación de temperatura entre el día y la noche, propició una maduración lenta y equilibrada, preservando la frescura y la acidez natural. La vendimia se realizó entre el 18 y el 20 de septiembre en condiciones óptimas, lo que garantizó una recolección selectiva y precisa. El resultado es un vino fresco y equilibrado, con una marcada expresión aromática.

ELABORACIÓN DE VINO

Beronia Blanco 2025 se elabora a partir de una mezcla de Viura (88%) y Garnacha Blanca (12%). Las uvas se sometieron a una maceración en frío de 12 horas con los hollejos para potenciar la extracción aromática. Tras una decantación estática a 10 °C utilizando únicamente el mosto flor, la fermentación alcohólica tuvo lugar a temperaturas controladas de 14-16 °C durante 12 días. Posteriormente, el vino envejeció sobre sus lías durante 2 meses con removido periódico, lo que mejoró su textura y complejidad. No se aplicó crianza en barrica, preservando así la frescura y la expresión varietal del vino. El vino completó su desarrollo con un breve periodo en botella antes de su comercialización.

SUGERENCIAS DE SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar mariscos, pescado a la parrilla, ensaladas ligeras, platos de arroz y también ideal como un aperitivo.

NOTAS SOBRE LA ELABORACIÓN DEL VINO

Beronia Blanco 2025 presenta un color amarillo limón pálido con reflejos nacarados, limpio y brillante. En nariz, revela aromas cítricos frescos, cáscara de pomelo y flores blancas, que evolucionan hacia sutiles notas de hinojo y toques de albaricoque. En boca, es fresco y vibrante, con un perfil gastronómico muy marcado. Las notas de fruta de hueso y las delicadas especias dan como resultado un vino sutil y equilibrado, perfecto para disfrutar en cualquier ocasión, con o sin comida.

Grape varieties: 88% Viura 12% Garnacha Blanca Bottled: February 2026

Alcohol: 12,5% vol.

Acidez total: 6512 g/L (como ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,1 g/L

pH: 3,30

Contiene sulfitos

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