

Beronia

BERONIA TEMPRANILLO ELABORACIÓN ESPECIAL 2024

VENDIMIA

La añada 2024 en Rioja Alta estuvo marcada por un año equilibrado, con una primavera de buena pluviometría que permitió un correcto desarrollo del viñedo y un inicio de verano que exigió un seguimiento atento para mantener el buen estado sanitario.

El verano transcurrió con temperaturas moderadas y sin extremos, favoreciendo una evolución regular del ciclo vegetativo. La marcada amplitud térmica entre el día y la noche, especialmente durante las semanas previas a vendimia, fue determinante para una maduración lenta y homogénea, preservando la frescura y favoreciendo una óptima expresión de la fruta en las uvas destinadas a vinos tintos.

Estas condiciones dieron lugar a una añada de perfil equilibrado, con uvas bien definidas, buena intensidad frutal y una estructura adecuada, sentando las bases para vinos tintos amables, frescos y representativos del carácter de Rioja Alta.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de nuestro Beronia Tempranillo Elaboración Especial seleccionamos los racimos de mayor calidad. La fermentación alcohólica, y posteriormente, la maloláctica, se llevó a cabo en barricas de roble americano 225 litros, donde continuó con su crianza durante 6 meses más sometido a batonages periódicos. Finalmente, el vino fue embotellado en diciembre 2025, donde permaneció durante al menos 2 meses antes de su salida al mercado.

MARIDAJE

Beronia Tempranillo Elaboración Especial armoniza a la perfección con ahumados, patés, carpaccios y aves de caza. Se recomienda su consumo hasta 2031.

ESTILO

Beronia Tempranillo Elaboración Especial ofrece un color rojo cereza picota de capa alta. Atractiva

y compleja nariz en la que destacan aromas propios del tempranillo como frutos rojos y regaliz sobre un fondo to rrefacto y mentolado que complementa sus sensaciones aromáticas. En boca es un vino muy fresco y varietal destacando la presencia de frutos rojos sobre un fondo de cacao y notas minerales. Vino largo, con un tanino muy bien integrado, ideal para disfrutar de sensaciones diferentes.

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Meses de barrica: 6 meses en barricas

Embotellado: Diciembre de 2025

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5 (ácido tartárico)

Azúcares reductores: 2,4 g/l

pH: 3,75

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