



BERONIA GRACIANO 2017

VENDIMIA

El año climatológico 2017 se caracterizó por unas condiciones climatológicas muy complejas. La cosecha estuvo condicionada por los efectos de la helada del 28 de abril, la sequía y las altas temperaturas del verano. Las lluvias del mes de agosto ayudaron a completar el equilibrio de la maduración y por tanto incrementaron las expectativas productivas que había. Finalmente, nos vimos recompensados con una excelente calidad, aunque la cantidad fue escasa. Por primera vez en la historia se estudió individualmente el grado de afectación de la helada en los viñedos, y en función de este, se determinaron tres niveles de rendimientos máximos.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de Beronia Graciano sometimos a las uvas a una maceración prefermentativa en frío. Para lograr la mayor extracción aromática posible, la fermentación alcohólica se llevó a cabo a una temperatura entre 22-24 °C. Una vez terminada ésta, el vino resultante permaneció durante 7 meses en barricas nuevas de roble francés. Finalmente, Beronia Graciano fue embotellado y continuó con su reposo en bodega durante al menos 6 meses antes de su salida al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Graciano ofrece un profundo color cereza picota de capa alta. En nariz destacan los aromas de ciruela negra, compota de frutas y flor de brezo sobre un fondo mineral y balsámico. Su intensa paleta aromática se complementa con recuerdos de chocolate y tabaco. En boca aparecen los frutos negros sobre un fondo mentolado. Se trata de un vino fresco, largo, elegante y estructurado, con una madera muy bien integrada y una excelente acidez, que nos permite disfrutar de nuevas sensaciones debido a la variedad Graciano.

SERVICIO Y MARIDAJE

Beronia Graciano armoniza a la perfección con pescados grasos, todo tipo de ahumados, mariscos y quesos. Se recomienda su consumo hasta 2027.

Varietades de uva: Graciano 100%

Fecha de vendimia: principios de octubre de 2017

Meses de barrica: 7 meses en barricas nuevas de roble francés

Embotellado: septiembre de 2019

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 6,40 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,52 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2,2 g/l

pH: 3,35

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

BODEGAS BERONIA

Carretera de Ollauri a Nájera, Km 1,8 (LR-313)
26220 Ollauri (La Rioja)
Tel. 941 338 000 / www.beronia.es

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino