



BERONIA RESERVA

2016

VENDIMIA

El año climatológico se ha caracterizado por temperaturas suaves en invierno y bajas en primavera, no fue hasta finales de junio cuando el calor llegó a La Rioja. La cosecha de este año ofrece resultados muy satisfactorios tanto desde el punto de vista cuantitativo, como por las altas expectativas de calidad de los vinos elaborados. A ello ha contribuido decisivamente la inusual climatología de septiembre y octubre, muy favorable para mantener la excepcional sanidad que ha caracterizado a la uva en esta campaña y poder realizar la vendimia de forma selectiva, una vez alcanzado el punto óptimo de maduración en cada viñedo. Esta vendimia 2016 se desarrolló a lo largo de dos meses y fue calificada como muy buena. La superficie total de viñedo productivo en la vendimia 2016 ha sido de 62.641 hectáreas y la cantidad final recolectada en esta vendimia ha sido de 462,5 millones de kg de uva.

ELABORACIÓN

Beronia Reserva se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Tras llevar a cabo una maceración pre-fermentativa en frío y una fermentación controlada entre 26-28° C con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino permaneció durante 18 meses en barricas mixtas de roble francés americano y barricas de roble francés de dos vinos, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante al menos 18 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Reserva 2016 presenta un intenso color cereza negra, limpio y brillante, con ribetes granates. En nariz es atractivo y sugerente, con aromas intensos a fruta madura y hierbas aromáticas sobre un fondo especiado. También destacan las notas minerales, recuerdos de hoja de tabaco así como pimienta blanca que le aportan gran complejidad y frescura. En boca destaca la fruta fresca y ácida sobre un fondo goloso de notas de cacao y menta que lo hacen apetitoso en el paladar. Con unos taninos dulces y equilibrados, Beronia Reserva resulta redondo, sabroso y largo, además de brindarnos una acidez equilibrada y un gran volumen.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar con asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados. Su consumo está recomendado hasta 2028.

Varietades de uva: Tempranillo 95%, Graciano 4%, Mazuelo 1%

Fecha de vendimia: principios de octubre de 2016

Meses de barrica: 18 meses en barricas de roble americano y francés

Embotellado: enero de 2019

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,70 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,71 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,75 g/l

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