



# BERONIA ROSÉ

## 2019

### VENDIMIA

El año climatológico 2019 estuvo marcado por un invierno suave y seco, seguido de una primavera con temperaturas suaves y precipitaciones en los momentos más oportunos. Por este motivo, la brotación, la floración y el cuajado se adelantaron sensiblemente respecto a las fechas habituales, dando como resultado un menor vigor en el viñedo. Tan sólo se dieron algunos episodios de heladas y pedriscos en zonas muy puntuales de la D.O. Ca. Rioja, pero sin apenas relevancia. La vendimia se desarrolló de manera ordenada y escalonada en las tres subzonas de cultivo, gracias a los excelentes ciclos de maduración que nos permitieron trabajar sin solapamiento entre zonas, facilitando la selección y la entrada de uva en bodega. En general, obtuvimos una cosecha moderada en cuanto a cantidad, con racimos poco compactos y uvas de pequeño tamaño, por lo que esperamos que sea una añada excelente en términos cualitativos.

### ELABORACIÓN

En el momento en el que las uvas de Tempranillo y Garnacha llegan a la bodega son sometidas a una maceración prefermentativa en frío durante varias horas, consiguiendo extraer al máximo sus aromas primarios. Posteriormente, llevamos a cabo un desfangado estático a 5 °C, e inmediatamente después tiene lugar la fermentación alcohólica a una temperatura controlada por debajo de 22°C. Finalmente, el vino fue embotellado en enero de 2020, y reposó durante al menos 2 meses en botella antes de su salida al mercado.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Rosé presenta un color rosa muy pálido. En nariz es un vino elegante y complejo, destacando notas de gominola de fresa y pétalos de rosa con ligeros ecos florales. En boca nos ofrece un perfil frutal, en el que sobresalen los frutos rojos. Es un vino sabroso, fresco, redondo y equilibrado que nos brinda un largo final.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino para tomar en cualquier momento, ya sea solo o para acompañar ensaladas, arroces, pasta, pescados blancos y carnes blancas. Se recomienda su consumo hasta 2022.

**Varietades de uva:** Tempranillo y Garnacha

**Fecha de vendimia:** finales de septiembre de 2019

**Embotellado:** enero de 2020

**Grado alcohólico:** 13%

**Acidez total:** 5,60 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,38 (ácido acético)

**Azúcares reductores:** 1,6 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](http://www.beronia.es)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino