



TEMPRANILLO ELABORACIÓN ESPECIAL 2018

VENDIMIA

El año climatológico 2018 estuvo marcado por un invierno con varias nevadas seguido de una primavera húmeda y fría, por lo que hubo un retraso de 15 días en la brotación. Sin embargo, la floración y el cuajado fueron buenos, con un sorprendente índice de fertilidad teniendo en cuenta la gran helada que se produjo el año anterior. Las persistentes lluvias, unidas a días soleados, hicieron saltar las alarmas por el estado sanitario del viñedo, pero el excelente trabajo de los viticultores hizo posible controlar cualquier problema sanitario que pudiera surgir. Durante el mes de agosto se estabilizó la climatología y los días soleados y secos favorecieron el buen desarrollo del envero, por lo que hubo que aclarar racimos para equilibrar la producción de las cepas. En septiembre se confirmó el retraso de 15-20 días en el ciclo madurativo, volviendo a fechas habituales de vendimia. Los resultados de la añada 2018 son muy satisfactorios en cuanto a la calidad de los vinos elaborados, debido a la vendimia selectiva que se llevó a cabo en todo el territorio de la D.O. Ca. Rioja.

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 seis meses más sometido a battonages periódicos. Finalmente, el vino fue embotellado en septiembre de 2019, donde permaneció durante al menos 5 meses antes de su salida al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Tempranillo Elaboración Especial ofrece un intenso color cereza picota de capa alta. En nariz es atractivo, ofreciendo notas de fruta fresca, como la cereza, sobre un fondo goloso y de torrefacto. También aparecen recuerdos de chocolate que complementan su paleta aromática. En boca descubre rápidamente su carácter varietal, destacando la presencia de frutos rojos y de regaliz. Se trata de un vino voluminoso, fresco y con un tanino bien integrado que permite disfrutar de sensaciones diferentes a las habituales.

SERVICIO Y MARIDAJE

Beronia Tempranillo Elaboración Especial 2017 armoniza a la perfección con ahumados, salazones y patés, así como carnes rojas, asados y embutidos ibéricos. Se recomienda su consumo hasta 2024.

Varietades de uva: Tempranillo 100%

Fecha de vendimia: mediados de octubre de 2018

Meses de barrica: 6 meses en barricas de roble americano

Embotellado: septiembre de 2019

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,10 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,68 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2 g/l

Ph: 3,70

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