



ALEGRA DE BERONIA 2022

VENDIMIA

El año climatológico ha estado marcado por un invierno suave en cuanto a temperatura y normal en pluviometría, siendo el mes de noviembre muy lluvioso. A partir de los primeros días de mayo el calor es el protagonista del resto de la primavera y verano con sucesivas “olas de calor” que unidas a una falta de precipitaciones, producen una aceleración del desarrollo vegetativo de la planta en las etapas de floración, cuajado y envero de las uvas. Todo esto propicia una gran incertidumbre sobre la cosecha, pero una vez más la vid nos ha demostrado que es una planta que resiste bien a condiciones climatológicas extremas. A partir del 15 de septiembre se produce un cambio drástico en las condiciones meteorológicas con temperaturas diurnas suaves y noches frías produciéndose una magnífica maduración fenólica y sanidad del fruto.

La vendimia se ha desarrollado de una manera ordenada y escalonada comenzando el 5 de septiembre en las zonas más tempranas y finalizando el 13 de octubre.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de Alegria de Beronia vendimiamos las uvas de dos parcelas de Garnacha y una de Tempranillo muy próximas a nuestra bodega. Son viñedos con una edad comprendida entre 25 y 35 años, sobre un terreno arcilloso-calcáreo en una ladera con muy buena exposición solar y orientación sur-oeste, que representan a la perfección las características de la identidad varietal de la Rioja Alta. Una vez que las uvas llegaron a la bodega, llevamos a cabo una maceración prefermentativa en frío durante cuatro horas. Seguidamente, obtuvimos por sangrado el mosto yema y realizamos un desfogado estático a 5° C, para inmediatamente después comenzar con la fermentación a una temperatura controlada por debajo de 18° C en depósitos de hormigón con battonages periódicos durante dos meses. Finalmente, el vino fue estabilizado en frío y embotellado en marzo de 2023 donde reposó durante al menos dos meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Alegria de Beronia se descubre como el vino más jovial de nuestra bodega desde la fase visual, en la que presenta un color rosa cuarzo con reflejos nacarados. Nos ofrece una fase olfativa seductora y llena de matices frutales, con recuerdos de frutas de hueso, como el albaricque, flores blancas y ligeros toques de pera sobre un fondo cítrico que le aporta frescura e intensidad en aromas. En boca es un vino sofisticado, aterciopelado y persistente que permite disfrutar de numerosas sensaciones. Destaca su equilibrada acidez y la abundancia de fruta fresca en el paladar, dando como resultado el volumen y la elegancia característicos de Alegria de Beronia.

SERVICIO Y MARIDAJE

A una temperatura de 8-10°C es el vino ideal para acompañar arroces, pasta, ceviches y tartar de atún. Se recomienda su consumo hasta 2024.

APTO PARA VEGANOS

Variedades de uva: Garnacha (70%)
y Tempranillo (30%)

Fecha de vendimia: Finales de
sep-tiembre de 2022

Embotellado: marzo de 2023

Grado alcohólico: 13,50%

Acidez total: 4,8 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,35 (ácido acético)

pH: 3,35

Azúcares reductores: 2 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