

BERONIA

III a. C. 2020

VENDIMIA

El año climatológico ha estado marcado por un invierno suave en cuanto a temperatura y normal en cuanto a pluviometría. Las suaves temperaturas de primavera hacen que la brotación se adelante unos días con respecto a las fechas habituales. La floración y el cuajado también se adelanten sensiblemente llegando con esa premura el envero en los primeros días de agosto. Caben destacar algunos episodios negativos como las frecuentes tormentas de primavera, que en algunas zonas muy específicas fueron en forma de pedrisco y las lluvias casi a diario durante un mes que ocasionaron problemas de enfermedades fúngicas, razón por la que se tuvieron que incrementar la aplicación de tratamientos fitosanitarios. A partir de agosto, que fue un mes cálido, la incertidumbre reinante sobre la calidad de los meses anteriores se fue despejando, siendo a partir del 15 de septiembre cuando se produjo un cambio drástico y significativo en las condiciones meteorológicas y el fruto fue mejorando día a día en parámetros analíticos y sobre todo en maduración fenólica con las temperaturas diurnas suaves y noches frescas. El balance ha sido satisfactorio, con uvas muy sanas, buena madurez de los hollejos y taninos dulces. La vendimia se ha desarrollado de una manera ordenada y con un comportamiento escalonado permitiendo llegar a los ciclos de madurez óptimos en los diferentes terroir y variedades. La añada ha sido calificada: MUY BUENA

ELABORACIÓN

Las uvas con las que elaboramos Beronia III a.C. provienen de una selección de viñedos propios de más de 70 años, así como de nuestros viñedos prefiloxéricos. Una vez que las uvas llegan a bodega, llevamos a cabo una maceración en frío durante varios días, para después comenzar con la fermentación alcohólica, que se desarrolla siempre por debajo de 26°C, con remontados periódicos y maceración post-fermentativa. Posteriormente, comenzamos con la crianza del vino en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció 15 meses hasta su embotellado en marzo de 2023

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Intenso color ciruela negra, de capa alta. Atractiva y compleja nariz en la que destacan aromas frutales y florales como grosella y pétalos de rosa muy propios de la variedad tempranillo. Tras esa primera sensación afloran notas de cedro y especias dulces sobre un fondo mineral. Vino sabroso y equilibrado. Además de los frutos rojos aparecen notas de cacao, nuez moscada y mentolados que brindan volumen, frescura y personalidad a este vino potente y duradero en boca.

SERVICIO Y MARIDAJE

Conservación en un lugar fresco (máximo 14°C), sin iluminación directa ni malos olores. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2032
Perfecto con carnes rojas como chuletón de buey, entrecot, solomillo o quesos curados de oveja.

APTO PARA VEGANOS

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

Variedades de uva:

Tempranillo 100%

Fecha de vendimia: principios de octubre de 2020

Meses de barrica: 15 meses en barricas nuevas de roble francés

Embotellado: Marzo 2023.

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez total: 5,90 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,72 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2,20 g/l

pH: 3,60

Contiene sulfitos