



Beronia

VAREIA BERONIA

VIÑEDO SINGULAR

Vino procedente de un Viñedo Singular. VAREIA BERONIA la parcela de la que procede fue plantada en 1950.

Se trata de una plantación de 1,6 Ha. en suelo arcilloso-calcáreo con cantos rodados y de excelente drenaje y pobre en sustrato, lo que da a lugar a bajas producciones. Estas condiciones del viñedo nos permiten elaborar Vareia Beronia en nuestra nueva bodega. La auténtica expresión del terruño.

“Nacido entre amigos para ser disfrutado por amigos”

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 adelantan 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

La vendimia se realiza de forma manual, con la intención de evitar daños mecánicos. La uva refrigerada durante 24 horas pasa por la selección óptica para separar sólo los granos que están en las mejores condiciones. Maceración prefermentativa en frío durante unos días, fermentación alcohólica por debajo de 26 °C con remontados periódicos y maceración post-fermentativa.

Este vino ha sido criado 12 meses en barrica, en Foudre de 3.500 litros de roble francés nuevo. Tras este periodo ha pasado 10 meses de crianza en botella hasta su comercialización.

NOTA DE CATA

Presenta un profundo color granate de capa muy alta. Compleja **nariz** donde destacan aromas a fruta fresca roja sobre un fondo de frutos secos y especias dulces como la canela. En **boca** es un vino voluminoso, equilibrado, persistente y bien estructurado que expresa todas las virtudes de un gran tempranillo de Rioja

APTO PARA VEGANOS.



2020

Denominación de Origen: D.O.Ca Rioja

Viñedo Singular: Vareia Beronia

Variedades: 100% Tempranillo

Meses de barrica: Criado 12 meses en Foudre de 3.500 litros de roble francés nuevo.

Alcohol: 14,50 % vol.

PH: 3,58

Acidez total: 5,60 gr/l

Azúcar residual: 2,2 gr/l