

Beronia

BERONIA VIÑAS VIEJAS 2022

Beronia Viñas Viejas es un vino de autor intenso y equilibrado, elaborado a partir de viñedos de casi medio siglo de edad.

Bodegas Beronia fue fundada en 1973 en el corazón de la Rioja Alta por un grupo de amigos amantes del vino y la gastronomía. Desde sus inicios, ha mantenido un fuerte compromiso con la tradición riojana, destacándose por su uso innovador de barricas mixtas de roble. En 1982, se unió a González Byass, fortaleciendo su presencia internacional y su apuesta por la sostenibilidad.

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 de septiembre, las temperaturas diurnas suaves y noches frías favorecen una magnífica maduración fenólica y sanitaria del fruto.

La vendimia de las parcelas para la elaboración de Viñas Viejas 2022 se desarrolla a primera hora del 4 de octubre de 2022. La añada ha sido calificada como MUY BUENA.

ELABORACIÓN

Beronia Viñas Viejas se elabora a partir de una selección de los mejores racimos de los viñedos de más de 50 años de Tempranillo. Una vez que las uvas llegan a la bodega, son sometidas a la maceración prefermentativa en frío durante 72 horas, para después llevar a cabo la fermentación alcohólica con suaves remontados. Después, el vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y posterior maduración en barrica por un total de 8 meses, acabando su afinamiento durante 7 meses adicionales en depósitos de hormigón. Una vez embotellado, completa su crianza durante al menos 6 meses antes de salir al mercado.

MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 17°C para acompañar carnes rojas, quesos y embutidos ibéricos. Se recomienda su consumo hasta 2027.

ESTILO

Beronia Viñas Viejas presenta un profundo color de cereza picota. Tiene una atractiva y compleja nariz en la que destacan aromas a mora sobre un fondo especiado. Tonos balsámicos y de hierbas aromáticas complementan el agradable aroma de este vino. En boca encontramos gran protagonismo de la fruta. Vino equilibrado, fresco y voluminoso con taninos muy bien integrados. Un gran vino para disfrutar.

D.O. Ca La Rioja

Variedades Tempranillo 100 %

Presentaciones 750 ml



750 ml



Cont. Alcohol: 14% Acidez Total: 5,50 (ácido tartárico) pH: 3,60

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

f @ X
@bodegasberonia
www.bodegasberonia.es

**GONZÁLEZ
BYASS**