



Beronia



BERONIA RUEDA

2014

BERONIA RUEDA

Vino blanco elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos de la variedad Verdejo cultivados en terrenos con suelos pardos, muy pedregosos, bien aireados, ricos en calcio, magnesio y con un excelente drenaje. Un vino excepcional fruto de un exhaustivo trabajo de los enólogos Matías Calleja, Beatriz Paniagua y Marina García con el que la prestigiosa marca riojana Beronia se vincula con la D.O Rueda.

VENDIMIA

La vendimia 2014 en Rueda ha proporcionado unos parámetros ideales para la elaboración de vinos blancos de calidad. Comenzamos la vendimia del Verdejo en su punto óptimo de madurez el 9 de septiembre de una forma rápida y ordenada, concluyendo el día 19 del mismo mes. Este año, el ciclo vegetativo de la vid se adelantó en torno a 15 días debido a las temperaturas benignas del final del invierno. En julio, realizamos la poda en verde para adecuar el potencial productivo en busca de la máxima calidad. Es importante destacar que también el envero de las uvas tuvo lugar con un adelanto de dos semanas respecto a las fechas habituales. Durante la maduración de la uva, los días frescos y las noches frías fueron determinantes para que este año la acidez tuviera un excelente nivel.

ELABORACIÓN

Tras una cuidada selección de las mejores uvas de Verdejo, realizamos una vendimia temprana y una posterior fermentación para obtener una explosión de aromas con notas de hinojo, pomelo y fruta de hueso. Después, realizamos una segunda vendimia y fermentación a menor temperatura, buscando una mayor concentración y complejidad en boca. El vino resultante es un coupage entre las dos elaboraciones para conseguir un Beronia Rueda 2014, aromático, fresco, sabroso y complejo en boca.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Rueda 2014 presenta un color amarillo pálido con matices verdosos. De gran intensidad aromática, posee matices de hinojo, flores blancas, hierba fresca y un rico fondo de frutas de hueso. En boca es seco, sabroso, con una entrada golosa y largo recorrido, de acidez equilibrada y cierto final amargo propio de la variedad, que le confiere persistencia.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas. Pasta, arroces y quesos maridan perfecto con este vino.

Variedades de uva: Verdejo 100%

Fecha de vendimia: Septiembre de 2014.

Embotellado: Enero de 2015

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 5.2 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.28 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2.7 g/l

Ph: 3.17

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino