



# 198 BARRICAS 2008

## VENDIMIA

La vendimia 2008 finalizó en La Rioja la primera semana de noviembre con un volumen total de producción en torno a 400 millones de kgs. de uva, algo inferior a la de los años anteriores. La calidad fue valorada muy satisfactoriamente debido a que el ciclo vegetativo de la vid fue el adecuado y la climatología fue excepcionalmente favorable durante su fase final, siendo decisivo para la calidad de la cosecha. Por ello, podemos afirmar que el viñedo riojano disfrutó de unas condiciones óptimas de maduración para que el estado sanitario del fruto en el momento de la vendimia fuera prácticamente perfecto y que la maduración de la uva evolucionara con los parámetros equilibrados de color, acidez y grado alcohólico. Así, podemos decir que la vendimia 2008 tuvo una alta calidad y ha permitido elaborar vinos excepcionales.

## ELABORACIÓN

Este vino se elabora a partir de una exhaustiva selección de Tempranillo, Graciano y Mazuelo procedentes de los mejores viñedos de más de 60 años de edad. En bodega, realizamos una maceración prefermentativa en frío y a continuación, una fermentación alcohólica por debajo de 26° C con remontados periódicos. Este vino envejece en una selección de las mejores barricas nuevas y barricas mixtas, duelas de roble americano y fondos de roble francés, durante 24 meses. Posteriormente completa su crianza durante dos años en botella hasta conseguir su equilibrio perfecto.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia 198 Barricas 2008 nos ofrece un intenso y profundo color cereza picota con reflejos teja de capa alta. En nariz es intenso y especiado, con notas de tabaco en la que se mezclan recuerdos de chocolate, frutos secos y frutas pasas. Su boca muy equilibrada y elegante, con marcada fruta madura en el paladar y recuerdos a chocolate y especias. Destaca su buena estructura en boca y su final sedoso y persistente.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas como chuletón de buey, entrecot, solomillo, o quesos curados de oveja a una temperatura entre 15 y 17 grados. Su consumo está recomendado desde su salida al mercado hasta 2020, guardado en óptimas condiciones.

**Varietades de uva:** Tempranillo 90%, Garnacha 6%, Mazuelo 4%.

**Fecha de vendimia:** medidados de octubre de 2008.

**Meses de barrica:** 24 meses en barricas mixtas (duelas de roble americano y fondos de roble francés).

**Embotellado:** Septiembre de 2011

**Grado alcohólico:** 14%

**Acidez total:** 5.5 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0.75 (ácido acético)

**Azúcares reductores:** 2.2 g/l

**Contiene sulfitos**

**País de prodencia:** España

### BODEGAS BERONIA

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

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino