



BERONIA III a. C.

2011

VENDIMIA

La vendimia 2011 nos permitió obtener frutos de muy buena calidad para la elaboración de vinos que van a dar mucho que hablar. En cuanto a climatología, el invierno fue suave con ligeras heladas y escasas precipitaciones. En referencia al ciclo vegetativo de la vid, durante la floración pudimos observar un adelanto de hasta diez días con respecto a otras cosechas. Los meses de julio y agosto fueron especialmente secos por lo que algunos viñedos sufrieron stress hídrico. En septiembre, las buenas condiciones climatológicas propiciaron una correcta evolución de la uva dando lugar a una vendimia en perfecto estado sanitario y madurativo. La vendimia manual del Tempranillo, Graciano y Mazuelo nos permitió una exhaustiva selección de aquellos racimos en su punto óptimo de maduración glucométrica y polifenólica, cultivados con un sistema respetuoso con el medio ambiente.

ELABORACIÓN

Beronia III a.C. refleja la personalidad y el carácter de los vinos más especiales que elaboramos en Beronia, desde la viña hasta la bodega hemos realizado una elaboración con todo el mimo y cuidado del que somos capaces. Seleccionamos nuestros propios viñedos de Tempranillo, Graciano y Mazuelo de más de 55 años de edad situados en los terrenos arcilloso calcáreos que rodean la bodega. Tras realizar la fermentación alcohólica, maceran post-fermentativamente durante veinte días y comienzan su maduración en una selección de barricas nuevas en las que las características propias y personalidad de este vino se combinan perfectamente con los matices del roble francés. Tras quince meses, el vino permanece en botella durante doce meses más y el resultado es un vino complejo, perfectamente ensamblado y muy expresivo.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia III a. C. 2011 nos ofrece un profundo color cereza picota de capa alta, brillante y con destellos azules. En nariz destaca una explosión de aromas a fruta negra, con toques especiados y sutiles mentolados. Es sedoso, potente y bien estructurado, con un retronasal lleno de matices. En boca, es muy equilibrado, fresco, con mucha fruta y recuerdos de especias, balsámicos, mentolados y minerales. La expresividad y su perfecto ensamblaje hacen de Beronia III a.C. un vino genuino, con carácter y muy elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15 y 17 grados C con asados, ibéricos, o quesos curados. Su consumo recomendado es desde ahora hasta 2020.

Variedades de uva: Tempranillo 96%, Graciano 2%, Mazuelo 2%.

Fecha de vendimia: primeros de octubre.

Meses de bodega: 15 meses en barricas nuevas de roble francés.

Embotellado: Junio de 2013

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.20 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.70 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2 g/l

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino