



# BERONIA CRIANZA

## 2012

### VENDIMIA

La situación general del viñedo riojano en la campaña 2012 se caracterizó por el buen estado vegetativo durante todo el ciclo. Tras un ciclo vegetativo caracterizado por la sequía, cabe destacar como incidencia climatológica significativa el efecto de las lluvias caídas a finales de septiembre, que influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un mejor equilibrio final al fruto e incrementando las expectativas productivas de una gran parte del viñedo riojano. La uva cosechada presentó en su mayor parte un magnífico estado sanitario y un excelente equilibrio madurativo entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que permitió elaborar vinos de gran calidad, con buena estructura polifenólica, especialmente aptos para la crianza en bodega y larga guarda.

### ELABORACIÓN

Este vino se ha elaborado a partir de una selección de las mejores uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Tras una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino permanece durante doce meses en depósitos y posteriormente, otros doce meses más en barricas mixtas con duelas de roble americano y fondos de roble francés para obtener el inconfundible "estilo Beronia". Antes de salir al mercado, reposa en nuestra bodega un mínimo de tres meses.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Crianza 2012 presenta un intenso color rojo cereza picota, limpio y brillante. Nos ofrece una atractiva nariz en la que destacan notas de frutos rojos como cereza y frambuesa en perfecta armonía con toques minerales y hierbas aromáticas. En boca es equilibrado y goloso, donde fruta y regaliz destacan sobre un fondo de chocolate y café. Es un vino persistente y bien estructurado.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15º y 17º C con asados, chuletilas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados. Su consumo recomendado es desde su salida al mercado hasta 2018.

**Varietades de uva:** Tempranillo 88%, Garnacha 10%, Mazuelo 2%.

**Fecha de vendimia:** primeros de octubre de 2012.

**Meses de barrica:** 12 meses en barricas mixtas, duelas de roble americano y fondos de roble francés.

**Embotellado:** Enero de 2015

**Grado alcohólico:** 13.5%

**Acidez total:** 5.6 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0.67 (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](http://www.beronia.es)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino