



# BERONIA GRACIANO 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

El Graciano es una variedad autóctona muy poco extendida en otras zonas, cuya demostrada complementariedad con el Tempranillo para el envejecimiento le ha convertido en una variedad de futuro para Rioja. Requiere suelos arcillo-calizos de cierta frescura. Ofrece vinos con importante acidez y contenido polifenólico, ideales para la crianza, cuyo aroma es muy peculiar, superior en intensidad al resto de las variedades de Rioja. Beronia Graciano 2011 ha realizado una fermentación alcohólica para lograr la mayor extracción de color posible. Posteriormente, permanece durante seis meses en barricas nuevas de roble francés y reposa en bodega durante al menos cuatro meses en botella antes de salir al mercado.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Graciano 2011 presenta un intenso color cereza picota con reflejos violáceos y una compleja nariz con aromas a frutos rojos donde los toques especiados de pimienta y clavo se entremezclan con flores como la violeta sobre un fondo de menta y chocolate. Este vino nos ofrece una equilibrada acidez en boca, destacando la fruta roja con notas de cacao y minerales. Es especialmente elegante, fresco y bien estructurado con un tanino dulce y redondo.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Este vino, por su estructura, se adapta a la perfección a pescados grasos, todo tipo de ahumados, así como mariscos y quesos. Su consumo está recomendado desde su salida al mercado hasta 2020.

**Varietades de uva:** Graciano 100%

**Fecha de vendimia:** mediados de octubre de 2007.

**Meses de barrica:** 6 meses en barricas de roble francés.

**Embotellado:** enero de 2014

**Grado alcohólico:** 14%

**Acidez total:** 5.9 (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0.65 (ácido acético)

**Azúcares reductores:** 2.5 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