



GRAN RESERVA 2008

VENDIMIA

La cosecha 2008 de Rioja mereció la valoración oficial de “muy buena” por parte del Consejo Regulador. Esta valoración confirmó las expectativas generadas por la alta calidad de las uvas recolectadas en la vendimia 2008 que ya permitían augurar la posibilidad de elaborar grandes vinos de esta añada, especialmente aptos para su envejecimiento en bodega. La buena climatología que acompañó la fase final de maduración de la uva y el desarrollo de la vendimia fueron claves para alcanzar tan magnífico resultado. El ciclo vegetativo de la campaña fue largo y el desarrollo de la vendimia pudo considerarse especialmente lento y selectivo, lo que redundó en favor de la calidad del fruto. La vendimia se realizó de forma escalonada y muy selectiva, consiguiéndose así que la mayor parte de la uva entrara en bodega en su punto óptimo de madurez, con una sanidad excelente y con un buen equilibrio de los diferentes parámetros de calidad: graduación alcohólica, polifenoles y acidez.

ELABORACIÓN

Tras una cuidada selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, este vino realizó una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y los aromas deseados. Beronia Gran Reserva 2008 permaneció durante 26 meses en barricas mixtas de roble francés. Posteriormente, completó su crianza durante 36 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Gran Reserva 2008 presenta un profundo rojo granate con ribetes cereza picota, de capa alta, limpio y brillante. Destaca por su compleja nariz en la que destacan los frutos negros ensamblados con especias, como nuez moscada, sobre un fondo balsámico y mineral. Es elegante, carnoso y estructurado en boca con un paladar equilibrado en el que domina la fruta negra en compota con matices de menta sobre un fondo balsámico. Es un vino vivo, fresco, con salida aterciopelada y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15º y 17ºC con carnes rojas, roast beef, quesos curados y postres de chocolate. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2025.

Varietades de uva: Tempranillo 90%, Graciano 5%, Mazuelo 5%.

Fecha de vendimia: primeros de octubre de 2008.

Meses de bodega: 26 meses en bodega de roble francés.

Embotellado: enero de 2012

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.65 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.72 (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