



BERONIA MAZUELO 2010

VENDIMIA

El Consejo Regulador otorgó a la cosecha 2010 de Rioja la valoración oficial de "Excelente". Las claves para esta consideración radicarón en una climatología muy favorable que permitió mantener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final del ciclo de la vid. La evolución general del viñedo en la cosecha 2010 fue muy buena en el conjunto de la Denominación, ya que no hubo incidencias significativas, ni de tipo climatológico, ni plagas o enfermedades que influyeran tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo. La floración y el cuajado se desarrollaron con cierto retraso durante el mes de junio, dando como resultado un buen cuajado, con predominio de racimos de tamaño medio alto. La vendimia se desarrolló con total normalidad y con un estado sanitario de la uva perfecto.

ELABORACIÓN

La variedad Mazuelo se cultiva en Rioja desde hace varios siglos, pero hoy ocupa apenas un 3% de la superficie de la Denominación, y nos permite elaborar vinos con abundantes taninos, acidez elevada y color estable, todo lo cual le convierte en un buen complemento del Tempranillo para vinos de largo envejecimiento. Beronia Mazuelo 2010 realiza una lenta fermentación para extraer tanto los aromas como el color deseados y obtener así su marcada personalidad varietal, este vino permanece durante ventiséis meses en barricas de roble americano y francés, con duelas de roble americano y fondos de roble francés. Posteriormente, reposa en bodega durante doce meses en botella antes de salir al mercado. Beronia es la única bodega de Rioja que elabora un Reserva elaborado 100% con esta variedad.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Mazuelo 2010 ofrece un intenso color rojo rubí, limpio y brillante. En nariz, destacan frutas en compota, membrillo y orejones sobre un fondo especiado. En boca, aparece especialmente marcado por el sabor de la compota de fruta sobre un fondo de cuero y tabaco, es un vino especialmente pleno, fresco, con gran persistencia y muy equilibrado en acidez y tanino.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con carnes a la brasa, asados, platos de caza y quesos curados. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2018.

Variedades de uva: Mazuelo 100%

Fecha de vendimia: mediados de octubre.

Meses de barrica: 26 meses en barricas de roble americano y francés.

Embotellado: octubre de 2010

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.80 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.72 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1.9 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