



BERONIA RESERVA

2010

VENDIMIA

El Consejo Regulador otorgó a la cosecha 2010 de Rioja la valoración oficial de "Excelente". Las claves radicaron 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

Este vino se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Tras una lenta y cuidadosa fermentación controlada con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino permaneció durante veinte meses en barricas mixtas de roble americano y francés, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completó su crianza durante dieciocho meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Reserva 2010 nos ofrece un intenso color rojo rubí, limpio y brillante. En nariz, es muy atractivo, destacando los aromas a fruta confitada y mermelada de ciruela en perfecto equilibrio con los aromas golosos tanto de chocolate como de torrefactos. En boca resulta carnoso y afrutado, las notas de cereza y fresa acompañan el regaliz de la variedad dominante, la Tempranillo, y nos envuelven el paladar. Su equilibrada acidez y sedosos taninos garantizan un recorrido largo y elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 17° C con carnes rojas, asados, caza y embutidos ibéricos. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2024.

Varietades de uva: Tempranillo 94%, Graciano 4%, Mazuelo 2%.

Fecha de vendimia: primeros de octubre de 2010.

Meses de barrica: 20 meses en barricas de roble americano y francés.

Embotellado: Noviembre de 2012

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.80 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.78 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2.1 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