



BERONIA ROSADO

2014

VENDIMIA

El año climatológico 2014 ha estado marcado por un invierno con temperaturas habituales para la época del año y niveles de precipitación por debajo de un año normal. Las temperaturas altas en primavera hicieron que la brotación se adelantara de 15 a 20 días con respecto a una brotación habitual con señal de uva abundante, buena floración y buen cuajado. El estado vegetativo de los viñedos fue muy bueno y tuvo quince días de adelanto sobre un año normal en el momento del envero. La primera quincena de septiembre tuvo temperaturas algo más bajas de lo habitual y a partir del 20 de septiembre, tormentas de lluvia y granizo con temperaturas muy altas, lo que obligó a acelerar el comienzo y ritmo de la vendimia con una muy exigente clasificación de las uvas. La vendimia en La Rioja comenzó a mitad de Septiembre, empezando con Tempranillo y continuando con las variedades de Garnacha, Mazuelo y Graciano y por último, la variedad Viura.

ELABORACIÓN

La variedad Tempranillo es considerada autóctona de Rioja, es la variedad más característica de esta Denominación, fundamento de la identidad de sus vinos tintos y una de las grandes variedades nobles del mundo. Es un vino de marcada personalidad debido a su elaboración. Beronia Rosado realiza una maceración en frío del mosto en contacto con las pieles consiguiendo extraer al máximo los aromas primarios procedentes de la variedad y una posterior fermentación alcohólica durante quince días.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Rosado presenta un brillante color rosa frambuesa con reflejos nacarado, en nariz destacan aromas de fruta roja predominando la fresa y la cereza con ligeros recuerdos a pétalos de rosa. Paladar untuoso y equilibrado. En boca es goloso y afrutado con recuerdos a caramelos de nata y fresa y frutos rojos.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para acompañar ensaladas y pescados blancos en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2015.

Varietades de uva: Tempranillo 100%

Fecha de vendimia: mediados de octubre de 2015.

Embotellado: febrero de 2015

Grado alcohólico: 13,5 %

Acidez total: 5.4 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.21 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,6 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