



TEMPRANILLO ELABORACIÓN ESPECIAL

2012

VENDIMIA

La situación general del viñedo riojano en la campaña 2012 se caracterizó por el buen estado vegetativo durante todo el ciclo. Tras un ciclo vegetativo caracterizado por la sequía, cabe destacar como incidencia climatológica significativa el efecto de las lluvias caídas a finales de septiembre, que influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un mejor equilibrio final al fruto e incrementando las expectativas productivas de una gran parte del viñedo riojano. La uva cosechada presentó en su mayor parte un magnífico estado sanitario y un excelente equilibrio madurativo entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que permitió elaborar vinos de gran calidad, con buena estructura polifenólica, especialmente aptos para la crianza en barrica y larga guarda.

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. Para Beronia Tempranillo Elaboración Especial se han seleccionado los racimos de mayor calidad para pasar a ser macerados en depósito, consiguiendo así niveles adecuados de color. Posteriormente se llenan las barricas donde fermenta lentamente hasta iniciarse la fermentación malo-láctica. Finalizada ésta, permanece nueve meses en contacto con las lías.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Tempranillo Elaboración Especial presenta un intenso y profundo color cereza picota. En nariz destacan los aromas a frutos rojos y chocolate dando paso a notas de cacao, regaliz y canela con matices torrefactos. En boca predomina la cereza, madera muy bien integrada. Redondo, fresco e ideal para disfrutar de sensaciones diferentes.

SERVICIO Y MARIDAJE

Este vino, por su estructura, se adapta a la perfección con ahumados, salazones y patés, así como otros productos delicatessen. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2018.

Varietades de uva: Tempranillo 100%

Fecha de vendimia: finales de septiembre de 2012.

Meses de barrica: 9 meses en barricas de roble americano.

Embotellado: octubre de 2013

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5.6 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.75 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2.1 g/l

Ph: 3.7

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