



BERONIA VIURA

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 viura es la principal variedad blanca cultivada en La Rioja y permite elaborar vinos afrutados, con aromas florales y un notable grado de acidez, siendo ideal para elaboración tanto de blancos jóvenes como de crianza. Es un vino de marcada personalidad debido a su elaboración. Beronia Viura 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 Viura 2014 presenta un color brillante amarillo verdoso con reflejos nacarados así como una intensa y fresca nariz en la que destacan notas tropicales a piña, con ligeros aromas a pera, flores blancas e hinojo. En boca es fresco y muy afrutado, con gran volumen en boca y equilibrado. Largo postgusto.

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.

Variedades de uva: Viura 100%

Fecha de vendimia: mediados de octubre de 2014.

Embotellado: febrero de 2015

Grado alcohólico: 12 %

Acidez total: 5.5 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.22 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1.8 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