



BERONIA

VIURA

FERMENTADO EN BARRICA

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 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. Este vino se elabora al modo tradicional de los vinos blancos de Rioja envejeciendo en barricas de roble francés durante 4 meses y fermentando en barrica el mosto con sus lías. Posteriormente, permanece en botella durante 2 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Viura Fermentado en Barrica presenta un brillante amarillo verdoso con irisaciones doradas y reflejos nacarados. Es un vino fino y elegante en el que destacan sus aromas cítricos y de hierbas aromáticas sobre un ligero fondo de madera con sutiles notas a canela en rama. En boca es afrutado, goloso, sedoso, sabroso y con un largo final de boca.

SERVICIO Y MARIDAJE

Este vino, por su estructura, se adapta a la perfección a pescados grasos, todo tipo de ahumados, así como mariscos y quesos. Consumo recomendado desde su salida al mercado hasta 2015.

Varietades de uva: Viura 100%

Fecha de vendimia: finales de septiembre de 2014.

Meses de barrica: 4 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: febrero de 2015

Grado alcohólico: 12.5%

Acidez total: 5.5 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.26 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1.7 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