



BERONIA

III a. C.

2016

VENDIMIA

El año climatológico 2016 se caracterizó por unas temperaturas suaves en invierno y bajas en primavera. El calor no llegó hasta finales de junio y fue constante durante todo el verano, de manera que llegamos a los meses de septiembre y octubre con una inusual climatología que permitió que la uva mantuviera un estado sanitario excelente durante toda la vendimia. La cosecha 2016 ofrece resultados muy satisfactorios tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo, debido, en parte, al prolongado desarrollo de la vendimia durante dos meses, que permitió realizar una recogida selectiva una vez alcanzado el punto óptimo de maduración en cada viñedo.

ELABORACIÓN

Las uvas con las que elaboramos Beronia III a.C. provienen de una selección de viñedos propios de más de 70 años, así como de nuestros viñedos prefiloxéricos. Una vez que las uvas llegan a bodega, llevamos a cabo una maceración en frío durante varios días, para después comenzar con la fermentación alcohólica, que se desarrolla siempre por debajo de 26°C, con remontados periódicos y maceración post-fermentativa. Posteriormente, comenzamos con la crianza del vino en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció 12 meses hasta su embotellado en mayo de 2018.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia III a.C. 2016 ofrece un intenso color ciruela negra. En nariz, destacan los aromas de fruta roja, como las fresas y las grosellas, propias de la variedad Tempranillo, seguidas de notas de regaliz, chocolate y vainilla sobre un fondo mineral y balsámico. En boca destaca la primera sensación de fruta fresca, seguida de toques mentolados y de cacao que le confieren volumen y frescura. Es un vino largo, equilibrado, potente y con mucha personalidad.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 16°C. Perfecto con carnes rojas como chuletón de buey, entrecot, solomillo o quesos curados de oveja. Se recomienda su consumo hasta 2028.

Variedades de uva:

Tempranillo 100%

Fecha de vendimia:

principios de octubre de 2016

Meses de barrica:

12 meses en barricas nuevas de roble francés

Embotellado:

mayo de 2018

Grado alcohólico:

14%

Acidez total:

5,60 (ácido tartárico)

Acidez volátil:

0,72 (ácido acético)

Azúcares reductores:

1,9 g/l

pH:

3,60

Contiene sulfitos

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