



BERONIA CRIANZA EDICIÓN LIMITADA 2017

VENDIMIA

El año climatológico 2017 se caracterizó por unas condiciones climatológicas muy complejas. La cosecha estuvo condicionada por los efectos de la helada del 28 de abril, la sequía y las altas temperaturas del verano. Las lluvias del mes de agosto ayudaron a completar el equilibrio de la maduración y por tanto incrementaron las expectativas productivas que había. Finalmente, nos vimos recompensados con una excelente calidad, aunque la cantidad fue escasa. Por primera vez en la historia se estudió individualmente el grado de afectación de la helada en los viñedos, y en función de este, se determinaron tres niveles de rendimientos máximos.

ELABORACIÓN

Beronia Crianza Edición Limitada se elabora a partir de una selección de los mejores racimos de uva Tempranillo. Tras una maceración prefermentativa en frío durante varios días, se lleva a cabo la fermentación alcohólica controlada por debajo de los 26° C con remontados periódicos. Posteriormente, se lleva a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica. La crianza se lleva a cabo durante 12 meses en barricas mixtas de duelas de roble americano y fondos de roble francés, y una vez embotellado, completa su crianza durante al menos 5 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Crianza Edición Limitada 2017 presenta un color granate intenso de capa alta con ribetes púrpuras. En nariz es atractivo y sugerente, destacando aromas de frutas rojas, como la cereza, sobre un fondo de especias dulces, entre las que sobresalen la canela y el cacao. Afloran también notas de hierbas aromáticas, principalmente manzanilla y tomillo, sobre un fondo especiado que recuerda a la pimienta. En boca es muy afrutado y goloso, con especial protagonismo de las notas de chocolate y vainilla. Ofrece un tanino dulce y una equilibrada acidez que nos otorgan una gran frescura en el paladar.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar asados, chuletillos a la brasa, embutidos ibéricos o quesos curados. Conservado en un lugar fresco (máximo 14°C), su consumo está recomendado hasta 2026.

Varietades de uva: Tempranillo 100%

Fecha de vendimia: finales de septiembre de 2017

Embotellado: octubre de 2020

Meses en barrica: 12 meses en barricas mixtas

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,60 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,65 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,60 g/l

pH: 3,60

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