



ALEGRA DE BERONIA 2018

VENDIMIA

El año climatológico 2018 estuvo marcado por un invierno con varias nevadas seguido de una primavera húmeda y fría, por lo que hubo un retraso de 15 días en la brotación. Sin embargo, la floración y el cuajado fueron buenos, con un sorprendente índice de fertilidad teniendo en cuenta la gran helada que se produjo el año anterior. Las persistentes lluvias, unidas a días soleados, hicieron saltar las alarmas por el estado sanitario del viñedo, pero el excelente trabajo de los viticultores hizo posible controlar cualquier problema sanitario que pudiera surgir. Durante el mes de agosto se estabilizó la climatología y los días soleados y secos favorecieron el buen desarrollo del envero, por lo que hubo que aclarar racimos para equilibrar la producción de las cepas. En septiembre se confirmó el retraso de 15-20 días en el ciclo madurativo, volviendo a fechas habituales de vendimia. Los resultados de la añada 2018 son muy satisfactorios en cuanto a la calidad de los vinos elaborados, debido a la vendimia selectiva que se llevó a cabo en todo el territorio de la D.O. Ca. Rioja.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de Alegria de Beronia vendimiamos las uvas de dos parcelas de Garnacha y una de Tempranillo muy próximas a nuestra bodega. Se trata de viñedos con una edad comprendida entre 25 y 35 años, sobre un terreno arcilloso-calcáreo en una ladera con muy buena exposición solar y orientación sur-oeste, que representan a la perfección las características de identidad varietal de la Rioja Alta. Una vez que las uvas llegaron a la bodega llevamos a cabo una maceración pelicular estática a baja temperatura. Después, obtuvimos por escurrido el mosto yema, con un aprovechamiento inferior al 50%, y comenzamos la fermentación a temperatura controlada. Una vez finalizada ésta, recogimos las lías en un recipiente ovoide para trabajar con ellas durante tres meses y conseguir así manoproteínas naturales que ensamblaremos con el vino para dar lugar a Alegria de Beronia. Finalmente, el vino fue estabilizado en frío y embotellado en enero de 2019, donde reposó hasta su salida al mercado en junio del mismo año.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Alegria de Beronia se descubre como el vino más jovial de nuestra bodega desde la fase visual, en la que presenta un color rosa cuarzo con reflejos nacarados. Nos ofrece una fase olfativa golosa y seductora, en la que afloran toques dulces de caramelo de fresa y nata. También presenta notas frutales que recuerdan al melocotón y la fresa, con un fondo ligeramente cítrico que le aporta frescura e intensidad aromática. En boca destaca por su acidez equilibrada y la abundancia de fruta fresca en el paladar. Es un vino redondo, voluminoso, elegante y persistente, que permite disfrutar de numerosas sensaciones.

SERVICIO Y MARIDAJE

A una temperatura de 8-10°C es el vino ideal para acompañar arroces, pasta, ceviches y tartar de atún. Se recomienda su consumo hasta 2022.

Varietades de uva: Garnacha y Tempranillo

Fecha de vendimia: principios de octubre de 2018

Embotellado: enero de 2019

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 5,40 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,20 (ácido acético)

pH: 3,40

Azúcares reductores: 1.5 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