



GRAN RESERVA 2011

VENDIMIA

El Consejo Regulador de Rioja otorgó a la cosecha 2011 la valoración oficial de "Excelente". Tras un invierno suave con ligeras heladas y escasas precipitaciones, la brotación y la floración se adelantaron hasta 10 días respecto a años anteriores. Los meses de julio y agosto fueron especialmente secos, de manera que algunos viñedos de secano sufrieron un estrés hídrico que ayudó a obtener una mayor concentración de sabor y aromas en las uvas. Por este motivo, tras llevar a cabo los controles de maduración oportunos, tuvimos que llevar a cabo una vendimia selectiva por zonas y variedades, dando como resultado unas uvas con un excelente estado sanitario y una muy buena calidad.

ELABORACIÓN

Tras una cuidada selección de las mejores uvas de los viñedos de Tempranillo, Graciano y Mazuelo, llevamos a cabo una maceración prefermentativa en frío durante varios días. Posteriormente, la fermentación alcohólica tuvo lugar a una temperatura entre 26-28°C con remontados periódicos y maceración post-fermentativa. Finalmente, Beronia Gran Reserva 2011 permaneció durante 28 meses en barricas de roble francés, y posteriormente, completó su crianza durante un mínimo de 36 meses en botella antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Gran Reserva 2011 ofrece un intenso color granate de capa muy alta. En nariz nos brinda gran cantidad de sensaciones, desde la fruta madura en compota a ciruelas pasas y frutos secos como las nueces. Afloran también sutiles notas de tabaco y cacao en polvo, además de pimienta blanca y sensaciones balsámicas que le otorgan frescura. En boca, la fruta fresca, como los arándanos, tiene un gran protagonismo. Ofrece un tanino agradable, además de una notable estructura y suavidad, lo que le lleva a ser un vino muy equilibrado.

SERVICIO Y MARIDAJE

Debe ser servido a una temperatura entre 15º y 17ºC con carnes rojas, roast beef, quesos curados y postres de chocolate. Su consumo está recomendado desde su salida al mercado hasta 2030.

Variedades de uva: Tempranillo 92%,
Graciano 6% y Mazuelo 2%

Fecha de vendimia: principios de
octubre de 2011

Meses de barrica: 28 meses en
barrica de roble francés

Embotellado: febrero de 2015

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez total: 5,60 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,75 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,70 g/l

pH: 3,60

Contiene sulfitos

País de prodencia: 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