



# BERONIA CRIANZA EDICIÓN LIMITADA 2020

## VENDIMIA

El año climatológico ha estado marcado por un invierno suave en cuanto a temperatura y normal en cuanto a pluviometría. Las suaves temperaturas de primavera hacen que la brotación se adelante unos días con respecto a las fechas habituales. La floración y el cuajado también se adelanten sensiblemente llegando con esa premura el envero en los primeros días de Agosto. Caben destacar algunos episodios negativos como las frecuentes tormentas de primavera, que en algunas zonas muy específicas fueron en forma de pedrisco y las lluvias casi a diario durante un mes que ocasionaron problemas de enfermedades fúngicas, razón por la que se tuvieron que incrementar la aplicación de tratamientos fitosanitarios. A partir de Agosto, que fue un mes cálido, la incertidumbre reinante sobre la calidad de los meses anteriores se fue despejando, siendo a partir del 15 de Septiembre cuando se produjo un cambio drástico y significativo en las condiciones meteorológicas y el fruto fue mejorando día a día en parámetros analíticos y sobre todo en maduración fenólica con las temperaturas diurnas suaves y noches frescas. El balance ha sido satisfactorio, con uvas muy sanas, buena madurez de los hollejos y taninos dulces. La vendimia se ha desarrollado de una manera ordenada y con un comportamiento escalonado permitiendo llegar a los ciclos de madurez óptimos en los diferentes terroir y variedades. La añada ha sido calificada: MUY BUENA

## ELABORACIÓN

Tras una selección de los mejores racimos de uva, se lleva a cabo la maceración prefermentativa en frío durante varios días, y posteriormente, la fermentación alcohólica controlada por debajo de los 28° C con remontados periódicos. Después, una parte del vino se lleva a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica. La crianza del coupage final 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 4 meses antes de salir al mercado.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Crianza Edición Limitada presenta un color granate intenso de capa alta. En nariz es atractivo y complejo, destacando aromas de frutas negras sobre un fondo especiado y mineral. En boca es muy afrutado y goloso, con especial protagonismo de las notas de cacao 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 2030.

Variedades de uva:

Mayoritariamente Tempranillo

Fecha de vendimia: Principios de Octubre

Embotellado: Junio 2023

Meses en bodega:

12 meses en barricas mixtas

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 5,40 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,68 (ácido acético)

Azúcares reductores: 2,3 g/l

pH: 3,58

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](http://www.beronia.es)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino