



Beronia

BERONIA RUEDA

2017



VENDIMIA

La vendimia 2017 ha sido una de las añadas más complicadas y cortas de los últimos cinco años en la D.O. Rueda, debido principalmente a una helada temprana en primavera, lo que provocó una disminución de la producción en algunas zonas; que se complicó también con una acumulación de temperaturas muy altas en junio y julio, y una pluviometría muy escasa durante el ciclo vegetativo

El envero llegó a finales de julio, con unas tres semanas de adelanto sobre un "año tipo". Y las sequias hicieron que la maduración de la uva no fuese muy equilibrada: los hollejos se encontraban muy gruesos, con gran cantidad de compuestos fenólicos, y potasio, lo que provocó obtener en bodega mostos con pH más alto de lo habitual, obligando a trabajar acortando los tiempos de maceración para no perder frescura en el vino final.

ELABORACIÓN

Tras una cuidada selección de las mejores uvas de Verdejo, se realizan dos elaboraciones distintas, procedentes de dos vendimias: una más temprana y otra tardía. Se busca una explosión de aromas con notas de hinojo, pomelo y fruta de hueso, así como una mayor concentración y complejidad en boca. El vino resultante es un coupage de las dos elaboraciones para conseguir un Beronia Rueda 2017 aromático, fresco, sabroso y complejo en boca.

Variedades de uva: Verdejo 100%

Fecha de vendimia: septiembre de 2017

Embotellado: enero de 2018

Grado alcohólico: 13,30%

Acidez total: 6,6

Acidez volátil: 0,28 - 0,30

Azúcares reductores: 1,9 - 2 g/l

Ph: 3,3

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Rueda 2017 presenta un color amarillo pálido con matices verdosos. De gran intensidad aromática, posee notas cítricas y de fruta blanca, así como aromas herbáceos característicos de la variedad como el hinojo. En boca es untuoso, fresco y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas. Pasta, arroces y quesos combinan también perfectamente con este vino.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino