

# Beronia

## Beronia Gran Reserva 2007

Bodegas Beronia - González Byass

Rioja / Espanha

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



### SOBRE O PRODUTOR:

No século III a.C., a região espanhola hoje chamada Rioja era habitada pelos Berones, povo guerreiro de origem celta e que se dedicava à agricultura. Sua terra era chamada de Beronia. Em 1973, um grupo de amigos, membros de uma sociedade gastronômica, fundou as Bodegas Beronia, cujo nome rende homenagem ao povo ancestral da região. Na década de 80, o grupo González Byass, empresa histórica da região de Jerez – produtora do clássico Tio Pepe - tomou a decisão estratégica de investir na produção de vinhos não fortificados. Assim, em 1982, após prospecções e avaliações em diversas regiões, adquiriu as Bodegas Beronia. Localizada em Ollauri, na zona de Rioja Alta - considerada a fonte dos melhores e mais elegantes vinhos da Rioja – a Beronia é uma estrela em ascensão. Seus vinhos expressam o estilo riojano clássico, com longos estágios em barricas de carvalho, mas, sem ignorar os avanços tecnológicos que ajudam a preservar a qualidade das suas uvas. O resultado, portanto, é uma reinterpretação moderna do clássico riojano: fruta e carvalho em harmonia e gerando vinhos aromaticamente complexos, intensos e elegantes, com textura sedosa e delicioso frescor. Vinhos imperdíveis!

### SOBRE O VINHO:

Produzido apenas nas melhores safras com uvas procedentes de vinhedos com mais de 50 anos da zona de Rioja Alta, o tinto Gran Reserva da Beronia é um vinho cuja extraordinária qualidade foi reconhecida recentemente pela revista Wine Spectator, que classificou seu 2004 com 92 pontos e o relacionou entre os Top 100 do ano 2012. Um grande vinho!

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 92% Tempranillo, 6% Graciano e 2% Mazuelo; colheita manual.

**Vinificação:** fermentações alcoólica e maloláctica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

**Amadurecimento:** 27 meses em barricas de carvalho francês e mais 36 meses em garrafa.

**Gradação alcoólica:** 13,5%

**Acidez:** 6,0 g/l. (pH 3,57)

**Açúcar Residual:** 1,9 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-cereja com halo grená, límpido e brilhante.

**Aroma:** perfil aromático complexo, com fruta negra madura, especiarias (cravo, alcaçuz, noz-moscada...), tons balsâmicos, de tabaco, couro, minerais e elegantes notas tostadas do carvalho.

**Sabor:** na boca apresenta boa densidade, textura tânica macia, delicioso frescor, notas de especiarias e fruta escura madura, com um final delicioso e persistente.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes vermelhas (grelhadas, assadas ou cozidas) e massas com molhos escuros e saborosos.

Servir a 16-18°C.



### PREMIAÇÕES:

- 2006: WS91 / WE92 / Troféu na International Wine & Spirits Comp.
- 2005: WS90 / WE93 / Ouro no Mundus Vini Alemanha
- 2004: WS92 e Top 100 2012 / RP90 / Ouro Mundus Vini Alemanha