

Beronia

Beronia Rueda Verdejo 2014

Bodegas Beronia - González Byass

Rioja / Espanha

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 com uvas Verdejo do coração de Rueda, de vinhedos plantados naqueles clássicos solos pedregosos e ricos em cálcio e magnésio da região. Este branco é o único vinho da Beronia produzido fora da região da Rioja e é resultado de um ano de buscas por um vinhedo especial em Rueda. O resultado é fascinante!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Verdejo; colheita manual.

Vinificação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. A colheita e a fermentação das uvas ocorrem em dois momentos distintos. A primeira colheita, um pouco precoce e com uvas ricas em acidez, é fermentada sob temperatura mais elevada (16°C) buscando aromas intensos de fruta cítrica. A segunda colheita, mais tardia, é fermentada sob baixas temperaturas (13°C) visando mais estrutura e fruta madura.

Amadurecimento: em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Gradação alcoólica: 13,0%

Acidez: 5,2 g/l. (pH 3,17)

Açúcar Residual: 2,7 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo claro com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Aroma: intenso com notas de fruta cítrica, ervas, flores, grama cortada e erva-doce.

Sabor: muito agradável, com delicioso frescor, médio corpo, ótima densidade, nuances de fruta cítrica e ervas. Final puro e refrescante.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Saladas, peixes brancos grelhados, aves de carne branca e queijos de massa mole não muito curados.

Servir a 8-10°C.

