

Beronia

Beronia Crianza 2011

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 uma seleção de uvas da zona de Rioja Alta, procedentes de terrenos argilo-calcários, este é o tinto Crianza da Beronia. Exemplo perfeito da releitura vanguardista de um clássico espanhol, no qual a fruta límpida e intensa se encontra em harmonia com o carvalho, resultando num vinho de sabores e aromas equilibrados, com textura macia e delicioso frescor!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 90% Tempranillo, 8% Garnacha e 2% Mazuelo; colheita manual.

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

Amadurecimento: 12 meses em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada, 12 meses em barricas mistas de carvalho (francês e americano) e mais alguns meses em garrafa.

Gradação alcoólica: 13,5%

Acidez: 5,5 g/l. (pH 3,58)

Açúcar Residual: 1,3 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi brilhante.

Aroma: intenso com notas de frutas vermelhas, como framboesa e cereja, especiarias doces, nuanças minerais e de ervas aromáticas.

Sabor: frutado e fresco, com ótimo equilíbrio entre fruta e carvalho. Bem estruturado, com taninos delicados, tem final de boca saboroso e longo, lembrando alcaçuz, café e chocolate.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

Servir a 16-18°C.