

Beronia

Beronia Tempranillo Elaboración Especial 2015

Bodegas Beronia - González Byass
Rioja / Espanha

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 um tinto riojano produzido exclusivamente com a uva Tempranillo e num estilo moderno. Aqui temos um Rioja de coloração profunda, com notas límpidas de fruta escura, densidade e perfumes intensos de especiarias e tostados proporcionados pela fermentação e estágio em barricas de carvalho.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Tempranillo; colheita manual.

Vinificação: fermentações alcoólica e maloláctica em barricas de carvalho americano.

Amadurecimento: 8 meses em barricas de carvalho americano (6 meses em contato com as borras finas) e ao menos 6 meses em garrafa.

Gradação alcoólica: 14,0%

Acidez: 5,0 g/l. (pH 3,72)

Açúcar Residual: 2,0 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi profundo e brilhante.

Aroma: intenso com notas de frutas escuras maduras, lembrando geleia de cereja negra; notas de café torrado, cacau, alcaçuz, caramelo e tabaco sobre um fundo de especiarias.

Sabor: bastante frutado, denso, com médio-corpo+, gostosa acidez, taninos super polidos e ótimo equilíbrio entre fruta e carvalho. Tem final de boca saboroso, fresco e longo, lembrando bombom de cereja.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes vermelhas (grelhadas, assadas ou cozidas), carnes defumadas e curadas, massas com molhos escuros e saborosos.
Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: Tim Atkin 92
- 2012: Ouro no Tempranillos al Mundo
- 2011: RP90 / Ouro no Mundus Vini

