



BERONIA VIURA

2014

WEINLESE

Die Lese 2014 zeigte eine Verbesserung gegenüber dem vorherigen Jahr. Das Klima war günstig, was einen exzellenten Vegetationsstatus und somit gute Ergebnisse ermöglichte, bezüglich der Qualität aber auch der Quantität. Das einzige Problem während dieses Jahres war das Klima zu Beginn der Lese. Die Lese der Viura-Trauben begann am 10. Oktober und dauerte 4 Tage. Die Klassifizierung der Lese 2014 seitens des Rioja-Kontrollrates ist noch nicht veröffentlicht.

WEINBEREITUNG

Die Rebsorte Viura ergibt fruchtbetonte Weine mit floralen Noten und einer guten Säure. Die Trauben wurden für 14 Stunden einer statischen Mazeration unterzogen, ohne sie vorher zu entrappen. Die alkoholische Gärung fand bei einer kontrollierten Temperatur von 14° bis 16°C statt und dauerte 15 Tage. Im Februar 2015 wurde der Wein auf die Flasche gezogen und verweilte noch einige Monate in der Kellerei, bevor er auf den Markt kam.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Viura 2014 zeigt ein helles Gelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase ist er intensiv und frisch, mit schönen Fruchtaromen von Apfel und Mango, die über einer Basis von Zitrusnoten stehen, was ihm viel Frische verleiht. Auch am Gaumen ist er frisch, sehr fruchtbetont und mit deutlichem Volumen ausgestattet. Ausgewogen und mit einem langen und nachhaltigen Finish.

Jahrgang: 2014

Weinbauregion: DOCa Rioja

Rebsorten: Viura 100%

Alkohol: 12% vol.

PH-Wert: 3.2

Gesamtsäure: 5.5 g/l

Flüchtige Säure: 0.22 g/l

Restzucker: 1.8 g/l

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser junge und frische Wein sollte gut gekühlt serviert werden, am besten zu Salaten, Fisch oder hellem Fleisch.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@BeroniaWines BeroniaWines

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino