



*Tempranillo y garnacha
Vino joven y fresco*



*Tempranillo y garnacha
Entre 12 y 14 meses en barrica de roble
americano con un tostado medio*



*Tempranillo y garnacha
Crianza de 2 años en barricas de roble
americano con un tostado medio*



Tempranillo 100%

Selección de las mejores uvas de los viñedos más antiguos. Macerado en pequeños depósitos y crianza de 14 meses en barrica de roble americano.



Tempranillo 100%

Crianza de 12 meses en barrica de roble americano.



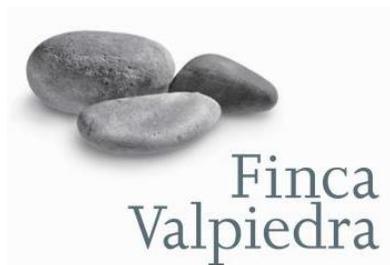
Tempranillo y graciano

Uva de la zona de Mendavia en parcelas situadas entre 300 y 600 m. Crianza de 12-14 meses en barrica de roble americano y francés.



Tempranillo y graciano

Uva cosechada en la zona de Mendavia en parcelas situadas entre 300 y 600 m. Crianza de 2 años en barrica de roble francés y americano



Finca
Valpiedra



única bodega de Rioja perteneciente a la
Asociación Grandes Pagos de España,

*Viñedo de 80 ha. en un meandro del Ebro entre
Fuenmayor y Cenicero. 14 parcelas en tres
terrazas*

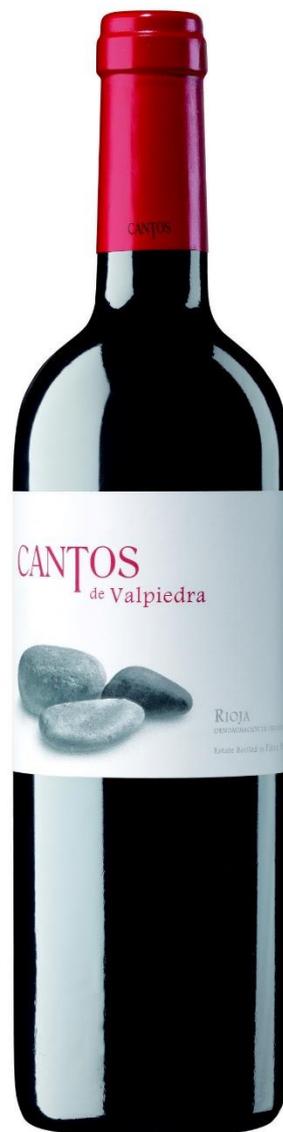
Edad media: 40 años

*72 hectáreas de tempranillo, 3 de matorana tinta,
2 de graciano y 3 de garnacha tinta.*

2.500 barricas de roble americano y francés

*Producción: 300.000 botellas
(200.000 de Cantos de Valpiedra)*

*Propiedad:
Familia Martínez Bujanda*



Tempranillo 100%
12 meses en barrica de roble francés y americano



Tempranillo, Graciano 5% y Matorana Tinta 2%
24 meses en barrica de roble francés.

Beronia

Bodegas Beronia se sitúa en Ollauri en pleno corazón de la Rioja Alta.

Rodeando la bodega se encuentran veinticinco hectáreas de viñedo propio. Además, Beronia controla ochocientas setenta hectáreas de viñedos situadas en un radio de diez kilómetros y de las cuales cincuenta son de más de sesenta años, siendo la edad media del viñedo en torno a los 30 años.

Las variedades de uva con las que trabaja la bodega son Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha y Viura.

El 95% de los vinos de Beronia son tintos, con vocación de realizar largas crianzas en barricas de roble francés, roble americano, o roble mixto, que tienen las duelas de roble americano y los fondos de roble francés, que aportan al vino una mayor complejidad de sensaciones.

Beronia, fiel a su tradición, elabora una “Línea clásica” que define el “estilo Beronia”: Crianza, Reserva, Gran reserva



Selección de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.
Permanece durante 12 meses en depósitos y, posteriormente, otros 12 más en barricas mixtas de roble americano y francés. Antes de salir al mercado, reposa en bodega un mínimo de 3 meses.



Selección de las mejores uvas de los viñedos de más edad de Tempranillo, Graciano y Mazuelo
Crianza de 20 meses en barrica de roble americano y francés, reposo de 16 meses en botelleros antes de salir al mercado.

Beronia

GAMA PREMIUM



Tempranillo 100%

Selección de los mejores racimos de uva maduración de 12 meses en barricas mixtas de roble americano y francés



Garnacha 65% Tempranillo 35%

Maceración prefermentativa en frío antes de la extracción del mosto de yema. Fermentación alcohólica en condiciones de temperatura controlada, durante dos meses



Tempranillo 91%, Graciano 8% y Mazuelo 1%

Selección de uvas procedentes de los viñedos con una edad de más de 60 años. Este vino envejece en una selección de las mejores barricas nuevas y mixtas, durante 24 meses

Beronia

COLECCIÓN VARIETAL



Tempranillo 100%

Selección de racimos de mayor calidad para ser macerados en depósito. Posteriormente fermenta lentamente en barricas hasta iniciarse la fermentación malo-láctica. Finalizada ésta, permanece nueve meses en contacto con las lías.



Graciano 100%

La vinificación de este vino se enfoca a preservar las características de la uva. Crianza en barrica de roble francés donde permanece 6 meses.



Mazuelo 100%

Tras una lenta fermentación y remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino ha permanecido 26 meses en barricas de roble americano y francés.



En el norte de Logroño, en Haro se encuentra el viñedo de Bodegas Bilbainas. Sus 250 ha en propiedad, situadas en el más prestigioso enclave de las bodegas de Rioja Alta, nutren de uva propia a la bodega y lo convierten en uno de los más extensos y excelentes viñedos de la comunidad riojanas.

En Bodegas Bilbainas se combinan por igual tanto prácticas tradicionales como otras propias de la viticultura más avanzada para garantizar la máxima calidad.

Viña Pomal es uno de los vinos más excepcionales y con más tradición del país. Un vino fiel como pocos al estilo clásico del auténtico Rioja.



100% Tempranillo

La finca Viña Pomal está formada por 90 hectáreas de viñedo enclavados en el término municipal de Haro.

Doce meses en barricas de roble americano (15% nuevas)



Tempranillo (85%) y Garnacha (15%)

Se elaboran ambas variedades por separado. El Tempranillo mínimo 12 meses en barricas de roble americano de 225 litros.

La Garnacha, debido a su delicadeza y finura, se cría en bocoyes de 500 litros de roble francés como se hacía antiguamente en Rioja.



Tempranillo 100%
Crianza de 18 meses en barricas de roble americano (20% nuevas) y 24 meses en botella.

90% Tempranillo, 5% Garnacha y 5% Graciano
Crianza de 20 meses en barricas de roble americano (84%) y roble francés (16%), con un tercio de barricas nuevas, y 24 meses en botella.

Tempranillo 100%
Selección de parcelas Cuervo 4, Vicuana y Zaco. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés Allier, nuevas en un mínimo del 50%, donde luego envejeció durante 14 meses. Reposo en botella durante 24 meses.



70% Garnacha 30% Viura
Despalillado y estrujado tradicional, posterior maceración en frío. Cuando el color del mosto es el deseado, se realiza el "sangrado" que consiste en separar el mosto lágrima de los hollejos.

100% Tempranillo
Tras el despalillado y estrujado, tiene lugar una maceración de unos 15 días. Crianza de 12 meses en barrica de roble americano.

90% Tempranillo, 10% Garnacha
Tras el despalillado y estrujado, tiene lugar una maceración de unos 15 días. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano

100% Tempranillo
Tras el despalillado y estrujado, tiene lugar una fermentación clásica, a 28°C, con 2 semanas de maceración. El vino pasa 18 meses en barrica de roble americano y otros 2 años de reposo en botella.