vinetur

Beronia Rueda, una bodega al servicio de la naturaleza

González Byass materializa su proyecto de elaborar vinos blancos de calidad en esta Denominación de Origen con la nueva bodega de Beronia en Rueda

jueves 26 de abril de 2018



González Byass ha dado un paso más en su andadura en Castilla y León. Tras el lanzamiento de Beronia Verdejo Rueda en 2015, esta Familia de Vino cuenta ya con la bodega de Beronia Rueda, un lugar donde la armonía y el equilibro unen, a través de un diseño respetuoso con el medio ambiente, acero y tierra, hormigón y uva, cristal y aire.

La bodega posee 65 hectáreas de viñedo propio repartidas en dos fincas, La Perdiz y El Torreón, ambas plantadas en 2016.

Una bodega sostenible



La bodega, obra del arquitecto Gonzalo Tello, presenta un diseño respetuoso con el medio ambiente. Sus gruesos muros de hormigón y el semienterramiento de la zona de elaboración, a menos de cinco metros, provoca una baja inercia térmica entre el exterior y el interior de la bodega, asegurando una temperatura constante muy valiosa en el almacenamiento y conservación de los vinos blancos.

La disposición de la bodega permite, también, el aprovechamiento de luz natural a través de grandes ventanales y posee un sistema de iluminación LED y sensores, que gradúan la intensidad de la luz según la luminosidad. Además, cuenta con una caldera de biomasa, donde se llevan todos los restos de la poda para generar agua caliente y calefacción.

Todas las aguas fluviales se recogen en un aljibe y se destinan para alimentar la fuente decorativa de la entrada de la bodega y regar el pavicésped, entre otros usos. Asimismo, parte del riego del viñedo está enterrado, consiguiendo de esta forma mayor eficiencia en este proceso.

Dos fincas, dos mundos



Las fincas de Beronia Rueda poseen unas características agronómicas diferentes que garantizan una gran variabilidad enológica. La Finca El Torreón, con un suelo con mucho aluvión del Duero y betas de caliza, aportará mineralidad al vino. Por su parte, La Finca La Perdiz, donde está situada la bodega, cuenta con 25 hectáreas de las cuales 5,5 están formadas con los sistemas de conducción Espaldera convencional,

Sprawl en Y y Ejes Verticales. Esta disposición, que favorece al viñedo de diferentes formas, da como resultado vinos de alta expresión elaborados a partir de ensamblajes únicos.

Vanguardia enológica

La bodega, con una instalación dotada con la última tecnología, combina la presencia de depósitos de acero inoxidable y de hormigón en forma de tulipa, dos materiales nobles empleados para la fermentación de Beronia Verdejo Rueda. El acero inoxidable otorga a este vino frescura y los depósitos de hormigón, al propiciar un mayor contacto con las lías, calidez. Estos procesos se complementan con la aplicación de técnicas innovadoras, como las maceraciones peliculares y los trabajos con lías, que contribuyen a la obtención de vinos complejos y singulares como este Verdejo de Beronia.

Beronia Rueda 2017

Beronia Rueda es el resultado de dos elaboraciones distintas, con uvas de la misma viña, procedentes de dos vendimias: una más temprana y otra tardía. El fruto de este peculiar proceso de elaboración, que busca una explosión de aromas así como una mayor concentración y complejidad en boca, es un vino de color amarillo pálido con matices verdosos. De gran intensidad aromática, posee notas cítricas y de fruta blanca, así como aromas herbáceos. En boca es fresco, sabroso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad Verdejo.