

En Rioja Alavesa, una tierra privilegiada donde el saber hacer buen vino se transmite de generación en generación, los hermanos Berzal cultivan con pasión el legado de sus abuelos, de más de un siglo. Orgullosos de los frutos obtenidos, lógico era bautizarlos con su nombre... Dominio de Berzal, un vino que, hundiéndose sus raíces en la tradición, ha sabido innovar sin perder su identidad



BODEGAS
DOMINIO DE BERZAL

Término Río Salado - 01307 Baños de Ebro (Álava)
Tel: 945 623 368 - Fax: 945 60 90 90
info@dominioberzal.com · www.dominioberzal.com

COSECHA DE ÉXITOS

En 1999 levantamos la bodega actual, lo que nos permitió desarrollar nuestra pasión por el vino elaborando, además del Joven, el Crianza y el Blanco. Todos ellos creados de manera muy selectiva, limitando la producción a las uvas recogidas en nuestras 50 hectáreas de viñedos.



Blanco Joven

Vino con alto contenido de frescura y frutalidad. Su fermentación alcohólica preserva todos los "aromas primarios" de las uvas Viura y Malvasía, que evocan a frutas en las que destacan la gama de cítricos y variedades de manzana y pera.

Ficha Técnica

Vendimia: Manual.
Varietades: 90% Viura y 10% Malvasía.
Fermentación Alcohólica: 20 días con temperaturas superiores a 15°C.

Ficha de Cata

Color: Verde, brillante, y muy limpio.
Nariz: Sin mover la copa se aprecian matices tropicales destacando melón, piña y un recuerdo a plátano. Agitando la copa sobresale la frescura y se notan matices cítricos.

Boca: Ataque marcado por la frescura, el paso de boca es medio, se aprecia el buen equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, el retrogusto es largo, concentrándose en las frutas tropicales mezclado con un toque de pera.

Recomendaciones

Temperatura ideal de consumo: Entre 7° y 10° C
Maridaje: Aperitivos, todo tipo de pescado, mariscos suaves, carnes blancas y arroces.

Últimos Premios

- Medalla de Bronce en el Challenge International du Vin 2013 de Burdeos.
- Mejor Blanco 2010 Asoc. Asociación Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA).
- 3º Clasificado concurso Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa 2015 en "vinos blancos".
- Medalla de plata en los premios Bachus 2016.
- 89 puntos en Tim Atkin 2018.
- Mejor blanco 2017 premios ABRA Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa



Maceración Carbónica

Se elabora mediante Maceración Carbónica, por la introducción entera del racimo en el depósito. Tras fermentar se hace el prensado, y continua la fermentación con el mosto del depósito. Uno de los secretos es el empleo de un mínimo porcentaje de Viura (blanca), mezclada con Tempranillo para una máxima fructuosidad.

Ficha Técnica

Vendimia: Manual.
Varietades: 92% Tempranillo y 8% Viura
Método de Elaboración: Maceración carbónica.
Fermentación Alcohólica: 10 días con temperaturas no superiores a 26° C.
Fermentación Maloláctica: En depósito inox.

Ficha de Cata

Color: Rojo brillante con matices violáceos en el borde. Capa media-alta.

Nariz: Sin mover la copa salen olores frutales de bayas rojas como fresas, grosellas y frambuesas.

Al agitar la copa aparecen olores florales, ligeros tonos a rosas, que se entremezclan con los olores de grosella ácida y frutas del bosque.

Boca: El ataque en boca es sedoso y cálido. El paso de boca está marcado por las frutas rojas, bien equilibradas con los taninos suaves y la acidez perfecta.

Recomendaciones

Temperatura ideal de consumo: 14° C.
Maridaje: Aperitivos, con embutidos, arroces, carnes blancas y quesos.

Últimos Premios

- 87 puntos en cata 2013 de vinos de Maceración Carbónica revista Vivir el Vino.
- 86 puntos en la Guía Peñín de los Vinos de España 2016.
- 90 puntos en Tim Atkin 2018.
- 92 puntos en la Guía Gourmets Mejores Vinos de España 2018.



Crianza

Uno de los Crianzas de Rioja más valorados por las Guías y los mejores críticos. La uva procede de diversos viñedos de edad superior a 40 años. Una viticultura altamente controlada y selectiva y la crianza en robles americanos y franceses, le aportan una calidad excepcional.

Ficha Técnica

Vendimia: Manual.
Varietades: 95% Tempranillo y 5% Graciano.
Método: Despalillado.
Fermentación Alcohólica: 12 días, con temperaturas no superiores 30° C.
Fermentación Maloláctica: En depósito inox.
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Ficha de Cata

Color: Rojo cereza intensa con capa alta sin evolución en el borde.

Nariz: Sin mover la copa se aprecian matices de frutos negros maduros entremezclados con unos torrefactos finos y elegantes. Agitando la copa sobresalen aromas minerales y bayas silvestres, bien mezclados con notas de vainilla y cedro.

Boca: En el ataque el vino es cálido, dulce y envolvente, el paso de boca está marcado por sabores a bayas rojas y negras maduras, bien conjuntado con taninos maduros y elegantes. El retrogusto es largo y amable debido a su buena acidez.

Recomendaciones

Temperatura ideal de consumo: 17° C
Maridaje: Temperatura: Embutidos, pescados y carnes a la brasa, así como caza menor.

Últimos Premios

- Medalla de Plata en el Concours Mondial Bruxelles 2013.
- Medalla de Oro en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2013.
- Cuadro de Honor (8,25 puntos sobre 10) en la Guía Gourmets Mejores Vinos de España 2013.
- Medalla de Oro Premios Nuevo Vino 2015
- Medalla de plata en los Decanter World Wine Awards 2017
- Medalla de Plata en el Challenge International du Vin 2017 de Burdeos.
- 89 puntos en la Guía Peñín de los Vinos de España 2018.
- 90 puntos en Tim Atkin 2018.
- 90 PUNTOS James Suckling 2018
- 90 Puntos Peñín 2019
- Germany Rioja top 100 - 2018



UN RIOJA ALAVESA
de buena familia



BODEGAS
DOMINIO DE BERZAL



FRUTO DE LA CREACIÓN

El compromiso que nos mueve es el seguir cosechando éxitos, demostrando así que por mucho tiempo que pase seguiremos superándonos un poco más.

Los vinos que hoy elaboramos son mejores y más creativos que los de ayer, pero sin duda los que vean la luz mañana pondrán el listón aún más alto.



Blanco Fermentado en Barrica

Nace de una uva procedente de un único pago, en cepas de limitado rendimiento y con una edad de más de 50 años. Así se elaboran las 1.000 botellas anuales de este singular vino blanco. Tras la fermentación tiene una crianza en barrica de 5 meses.

Ficha Técnica

Vendimia: Manual.

Varietades: 90% Viura y 10% Malvasia.

Fermentación Alcohólica: 15 días en barrica nueva de roble francés con temperaturas no superiores 20°C. Crianza de 5 meses en barrica.

Ficha de Cata

Color: Amarillo suave con algún reflejo verdoso, brillante y muy limpio.

Nariz: Se aprecian matices florales, miel, cítricos y frutas dulces, con ligeros toques tostados propios de una buena crianza.

Boca: El ataque es voluminoso y glicérico, en el paso de boca destacan matices cítricos, acompañados con un suave sabor a madera nueva, el retrogusto es largo y persistente.

Recomendaciones

Temperatura ideal de consumo: Entre 7° y 10° C

Maridaje: Aperitivos, pescados, mariscos suaves y carnes blancas, pasta, pizzas y arroces.

Últimos Premios

- 88 puntos en la Guía Peñín de los Vinos de España 2013.
- 95 puntos en Tim Atkin 2018. "Best Value"



Blanco "Parcelas"

La uva procede de una parcela, con una edad de más de 50 años y un rendimiento en la producción muy limitado. Así se elaboran las 800 botellas anuales de este singular vino blanco.

Ficha Técnica

Vendimia: Manual.

Varietades: 100% Viura

Fermentación Alcohólica: 20 días en depósito de cemento con temperaturas no superiores 20°C. Crianza de 6 meses en el mismo depósito de cemento.

Ficha de Cata

Color: Amarillo suave con algún reflejo verdoso, brillante y muy limpio.

Nariz: Se aprecian matices florales, cítricos con toques minerales que recuerdan su "Terroir" propios de los vinos de pago.

Boca: El ataque es voluminoso y glicérico, en el paso de boca destacan matices cítricos, acompañados con un suave cremosidad, el retrogusto es largo y persistente.

Recomendaciones

Temperatura ideal de consumo: Entre 7° y 10° C.

Maridaje: Aperitivos, pescados, mariscos suaves y carnes blancas, pasta, pizzas y arroces.

Nota

La etiqueta de este blanco ha partido de un diseño de Nestor Basterretxea, que representa, precisamente, esas "parcelas" pequeñas e irregulares que conforman el paisaje de Rioja Alavesa.

Últimos Premios

- Medalla de bronce en los Decanter World Wine Awards 2017.
- 93 puntos en Tim Atkin 2018.



Selección Privada

Selección de uvas de viñedos de más 70 años, cuyas características y meticolosa viticultura hacen que su rendimiento sea inferior a 2.500 kg/ha. La calidad de las vides se expresa en la variedad de este vino, elaborado en depósito con sistema de "Pisage" y crianza en barricas de grano extrafino.

Ficha Técnica

Vendimia: Manual.

Varietades: 100% Tempranillo.

Método: Despalillado.

Fermentación Alcohólica: 12 días con temperaturas no superiores 30° C.

Fermentación Maloláctica: Barricas nuevas roble francés.

Crianza: 17 meses en barrica de roble francés.

Ficha de Cata

Color: Rojo vivo con tonos violáceos y capa alta. **Nariz:** Sin mover la copa sobresalen aromas a frutos negros (Zarzamora, etc), aceitunas y alquitrán. Al agitarla, salen tonos salados y especiados (pimiento, sándalo, clavo) y torrefactos.

Boca: Se presenta muy potente, con mucha fruta y expresividad. El paso de boca es de buen peso, sedoso, pero a la vez equilibrado con taninos maduros y elegantes, frutas complejas y torrefactos finos. Retrogusto largo, con matices salados, buena acidez.

Recomendaciones

Temperatura ideal de consumo: 17° C.

Maridaje: Carne guisada y a la brasa, caza mayor.

Últimos Premios

- 93 Puntos en Wine Enthusiast edición 10/2013.
- 91 Puntos en Wine Inspector edición 6/2013.
- Medalla de Oro Premios Nuevo Vino 2015
- 3º Clasificado concurso Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa 2015 en "vinos singulares".
- Medalla de plata en el concurso "Tempranillos al Mundo" 2015.
- Medalla de Gran Oro en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2013.
- 91 puntos en la Guía Peñín de los Vinos de España 2016.
- Medalla de oro en el concurso "Mundial de Tempranillo" 2017 (Londres).
- 93 puntos en Tim Atkin 2018.
- 91 puntos en la Guía Gourmets Mejores Vinos de España. 2018.
- Medalla de Bronce en Challenger Internacional Du Vin 2018



7 Varietales

De producción limitada, las 1.000 botellas anuales contienen una mezcla, en el mismo porcentaje de una cuidada selección de variedades, todas provinientes de la parcela experimental de nuestra bodega. Su crianza en barricas de grano extrafino, propicia un vino complejo y diferente.

Ficha Técnica

Vendimia: Manual.

Varietades: Maturana, Graciano, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Prieto Picudo.

Método: Despalillado.

Fermentación Alcohólica: 12 días con temperaturas no superiores 30° C.

Fermentación Maloláctica: En barricas nuevas de roble francés.

Crianza: 17 meses en barrica de roble francés.

Ficha de Cata

Color: Rojo vivo con tonos violáceos y capa alta. **Nariz:** Sin mover la copa ya captamos la intensidad aromática de frutos negros como la ciruela. Al agitar la copa aumenta la intensidad aromática, produciendo tonos salados, especiados y torrefactos de maderas finas.

Boca: En el ataque el vino se presenta con expresividad, ligereza y potencia con frutas maduras. El paso de boca suave, sedoso, bien equilibrado con taninos maduros y elegantes, y torrefactos finos. El retrogusto es largo, marcado por matices salados.

Recomendaciones

Temperatura ideal de consumo: 17° C

Maridaje: Carne guisada y a la brasa, caza mayor, chocolate amargo, embutidos, quesos...

Últimos Premios

- 93 Puntos en Wine Inspector edición 6/2013.
- Medalla de Oro en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2013.
- Medalla de Plata en el Challenge International du Vin 2013 de Burdeos.
- Medalla de Oro. Bruselas 2014.
- Segundo clasificado "vinos singulares" Fiesta de la Vendimia 2014.
- Medalla de Plata. Bruselas 2017.
- Medalla de Oro en el Challenge International du Vin 2017 de Burdeos.
- 93 puntos en Tim Atkin 2018.
- Medalla de oro en los premios Bachus 2018.
- 90 Puntos James Sucking 2018



Graciano

Este es un vino monovarietal de uva graciano; una uva escasa y singular con la que perseguimos igualmente un vino singular; una uva exigente que obliga a un trabajo en viñedo minucioso para un resultado excelente.

Ficha Técnica

Vendimia: Manual.

Varietades: Graciano.

Método: Despalillado.

Fermentación Alcohólica: En barricas de roble francés de 500 l. con maceración en frío de 5 días. Método "oxo line". Tras la fermentación alcohólica se escurre el vino para volverlo de nuevo a la barrica y que realice la Fermentación Maloláctica.

Crianza: 8 meses barricas 500 l. de roble francés.

Ficha de Cata

Color: Rojo picota, intenso de capa alta con un borde muy juvenil y vivo.

Nariz: Sin mover la copa se aprecian matices de bayas negras, zarzamoras, grosellas cereza, picota. Al agitar la copa se entremezclan matices áridos de pomelo rojo, regaliz salado y fondo ligero de hierba fresca.

Boca: En el ataque el vino es fresco y vive marcado por los aromas de las bayas negras, un ligero toque de casís. El paso de boca es sedoso, marcado por los matices característicos del graciano de acidez cítrica y un ligero fondo de hierbas, con taninos suaves y elegantes con retrogusto por frescura y unos torrefactos sutiles dejando un recuerdo a chocolate amargo.

Recomendaciones

Temperatura ideal de consumo: 17° C abrir una hora antes en copa grande.

Maridaje: Caza menor y de pluma, setas, carnes rosas, pato, etc.

De producción limitada de 1.500 anuales, las uvas de graciano provienen de uva fina que está en la ladera con orientación idónea para su maduración.

Últimos Premios

- Medalla de plata en los premios Bachus 2016.
- 91 puntos en Tim Atkin 2018.
- 90 puntos en la Guía Peñín de los Vinos de España 2018.
- 90 puntos Robert Parker 2018.
- 90 Puntos Parker 2018
- 91 Puntos James Sucking 2018
- 90 Puntos Peñín 2019

