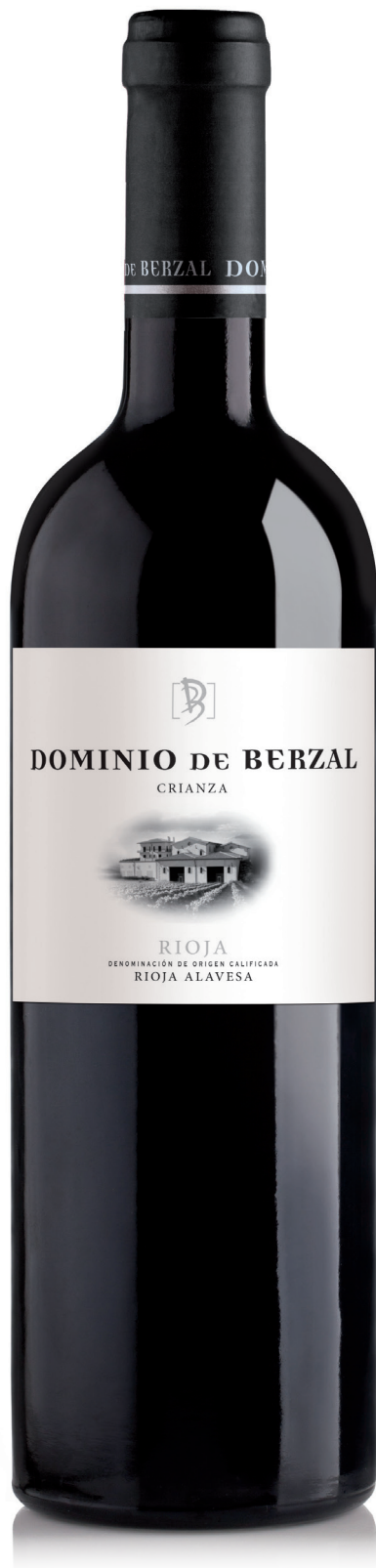




B O D E G A S
DOMINIO DE BERZAL



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: 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 Sucking 2018
- 90 Puntos Peñín 2019
- Germany Rioja top 100 - 2018