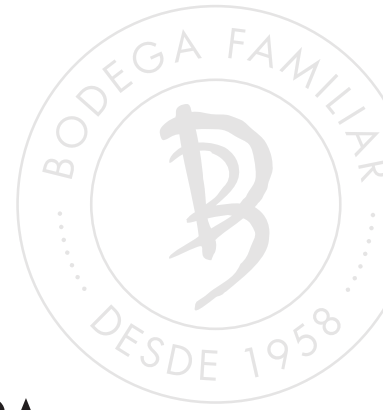




B O D E G A S
**DOMINIO DE
BERZAL**



BLANCO PARCELAS VIURA

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 1.800 botellas anuales de este singular vino blanco.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.

Variedades: 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.

Sin filtrar, sin sulfitos.

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.
- 90 puntos James Suckling.
- 94 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.