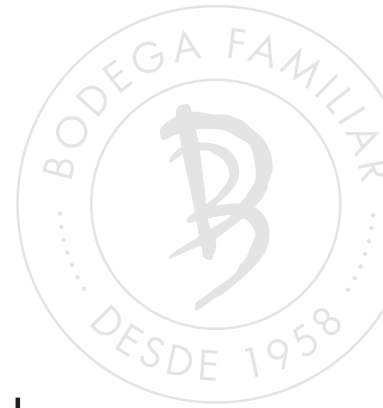




B O D E G A S  
**DOMINIO DE  
BERZAL**



## BLANCO JOVEN

Vino con alto contenido de frescura y frutuosidad. 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.

**Variedades:** 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 la “Rioja 2018 Special Report” de Tim Atkin.
- Mejor blanco 2017 premios ABRA Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa.
- 89 puntos en la “Rioja 2021 Special Report” de Tim Atkin.