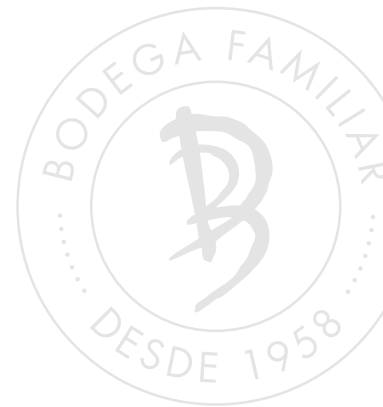




B O D E G A S
**DOMINIO DE
BERZAL**



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 fructosidad.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.

Variedades: 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.
- 92 puntos en la Guía Gourmets Mejores Vinos de España 2018.
- 90 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.