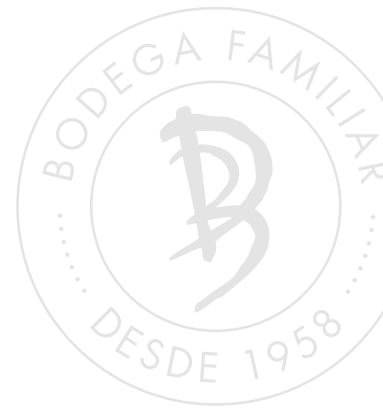




B O D E G A S

DOMINIO DE  
BERZAL



## 7 VARIETALES

De producción limitada, las 1.000 botellas anuales contienen una mezcla, en el mismo porcentaje de una cuidada selección de variedades, todas provenientes 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:** 40% Maturana, 10% Graciano, 10% Garnacha, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah y 10% 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. 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.
- Medalla de oro en los premios Bachus 2018.
- 90 Puntos James Sucking 2018.
- 94 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.
- Medalla de Plata en el Challenge International du Vin 2021 de Burdeos.