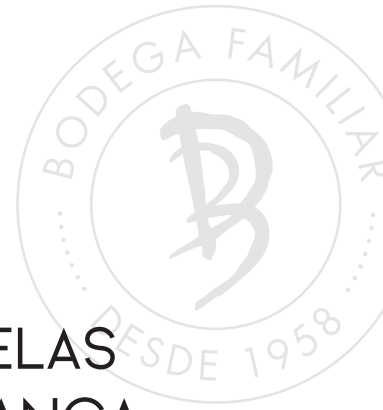




B O D E G A S
**DOMINIO DE
BERZAL**



BLANCO PARCELAS GARNACHA BLANCA

La uva procede de una parcela, con un rendimiento en la producción muy limitado. Así se elaboran las 1.900 botellas anuales de este singular vino blanco.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.

Variedades: 100% Garnacha Blanca.

Fermentación Alcohólica: 15 días en bocoys de roble francés con temperaturas no superiores 20° C. Crianza de 5 meses en bocoy.

FICHA DE CATA

Color: amarillo paja, limpio y brillante

Nariz: Sin mover la copa se aprecian aromas sutiles a hierbabuena, piel de limón, lichi y heno seco.

Al mover la copa salen matices minerales y de grafito, entremezclado con notas de polvora y melocotón.

Boca: En el ataque el vino se presenta sedoso y elegante con buen equilibrio y medio peso. En el paso de boca se aprecian sabores a hierbas aromáticas entremezclados con una mineralidad agradable y un recuerdo a almendra y frutos secos. El retrogusto es largo y de buen equilibrio.

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.