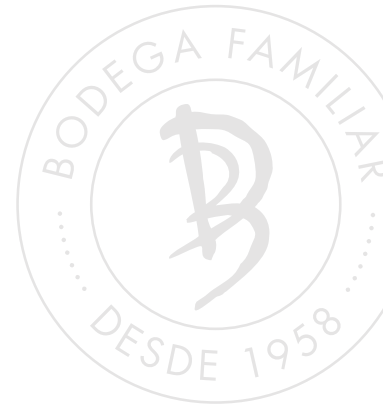




B O D E G A S
**DOMINIO DE
BERZAL**



ONDUA

Gidek eta kritiko onenek ongien balioesten duten Errioxako Ardo Onduetako bat da. Mahatsa 40 urtetik gorako mahasti desberdinetatik dator. Mahastizaintza oso kontrolatua eta hautakorra, eta ontze-prozesua haritz amerikarretan eta frantsesetan; horrek guztiak kalitate bikaina eskaintzen dio.

FITXA TEKNIKOA

Mahats-biltzea: Eskuz.

Barietateak: % 95 Tempranillo, eta % 5 Graziano.

Metodoa: Txortanak kentzea.

Hartzidura Alkoholikoa: 12 egun 30° C gainditzen ez duten temperaturekin.

Hartzidura Malolaktikoa: Andel herdoilgaitza.

Ontzea: 12 hilabete haritz amerikar eta frantsesezko barriketan.

DASTAKETA-FITXA

Kolorea: Gerezi-gorri bizia, kapa altuarekin, ertzean eboluziorik gabe.

Sudurra: Kopa mugitu gabe, fruitu beltz helduen ñabardurak hauteman daitezke, txigortu fin eta dotore batzuekin nahasiak. Kopa irabiatzean, aroma mineralak eta basoko baien aromak gailentzen dira, banilla- eta zedro-ukituekin ondo nahasiak.

Ahoa: Erasoan ardoa epela, gozoa eta inguratzaila da, aho-igarotzea baia gorri eta beltz helduen zaporeek markatzen dute, tanino helduekin eta dotoreekin ondo konbinatuak. Gerokoa luzea eta atsegina da, ardoaren azidotasunari esker.

GOMENDIOAK

Temperatura ideal de consumo: 17° C.

Maridaje: Hestebeteak, arrainak eta haragiak txingarretan eginak, baita ehiza xehea ere.

AZKEN SARIAK

- Ohorezko Koadroa (8,25 puntu 10etik) 2013ko Espainiako Ardo Onenen Gourmets gidan.
- Urrezko domina Premios Nuevo Vino 2015
- Zilarrezko domina Decanter World Wine Awards 2017
- Zilarrezko domina Bordeleko 2017ko Challenge International du Vin lehiaketan.
- 89 puntu Espainiako 2018ko Ardoen Peñin Gidan.
- 90 puntu James Suckling 2019.
- 90 puntu Peñin 2019.
- Germany Rioja top 100 - 2018.
- Urrezko domina "Mundial de Tempranillo" 2019 (Brusela).
- 91 puntu Tim Atkinen "Rioja 2021 Special Report".
- Lehen sailkatua Arabar Errioxako mahats-bilketaren 2020ko Jaialdiko lehiaketan "ondua" atalean.