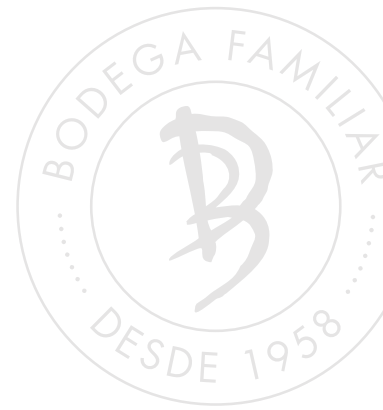




B O D E G A S
**DOMINIO DE
BERZAL**



7 BARIETATE

Produkzioa murriztua da. Urtean egiten diren 1.000 botilek nahaste bat dute, barietate-hautaketa zaindu baten ehuneko berarekin, eta barietate guztiak gure upeltegiko zati esperimentaletik hartzen dira. Ale estrafineko barriketan ontzeak ardo konplexua eta desberdina ahalbidetzen du.

FITXA TEKNIKOA

Mahats-biltzea: Eskuz.

Barietateak: Maturana, Graziano, -Garnatxa, Merlot, Cabernert Sauvignon, Syrah eta Prieto Picudo.

Metodoa: Txortanak kentzea.

Hartidura alkoholikoa: 12 egun 30° C gainditzen ez duten tenperaturekin.

Hartidura malolaktikoa: Haritz frantseseko barrika berrietan.

Ontzea: 17 hilabete haritz frantseseko barriketan.

DASTAKETA-FITXA

Kolorea: Gorri bizia more-tonuekin, eta kapa altuarekin. **Sudurra:** Kopa mugitu beharrik gabe, fruta beltzen bizitasun aromatikoa antzeman dezakegu, hala nola aranaren aroma. Kopa irabiatzean aromen bizitasuna handitzen da, eta tonu gaziak, espezia-tonuak eta egur finen tonu txigortuak sortzen dira.

Ahoa: Erasoa ardoa adierazkortasun, arintasun eta potentzia nabariarekin aurkezten da, fruta helduekin.

Aho-igarotzea leuna, zeta-antzekoa eta ondo orekatua da, tanino heldu eta dotoreekin, eta txigortu finekin. Gerokoa luzea da, eta ñabardura gaziak ditu.

GOMENDIOAK

Kontsumitzeko tenperatura egokiena: 17° C bitarte.

Uztartzea: Haragi gisatuak eta txingarretan eginak, ehiza larria, txokolate mingotsa, hestebeteak, gaztak...

AZKEN SARIAK

- 93 Puntu Wine Inspector lehiaketaren 2013/6 edizioan.
- Urrezko domina. Bruselas 2014.
- 2. Sailkatua Arabar Errioxako Mahats-bilketaren 2014ko Jaialdiko lehiaketan "ardo bereziak" atalean.
- Zilarrezko domina. Bruselas 2017.
- Urrezko domina Bordeleko 2017ko Challenge International du Vin lehiaketan.
- Urrezko domina Bachus 2018 sariak.
- 90 puntu James Sucking 2018
- 94 puntu Tim Atkinen "Rioja 2021 Special Report".
- Zilarrezko domina Bordeleko 2021eko Challenge International du Vin lehiaketan.