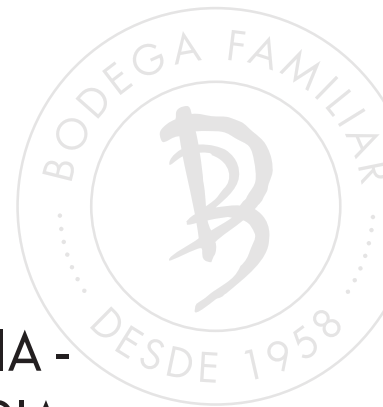




B O D E G A S  
**DOMINIO DE  
BERZAL**



## PARCELAS ZURIA - GARNATXA ZURIA

Ardoak oso ekoizpen mugatuko partzela batean dauka jatorria. Horrelaxe egiten dira ardo zuri berezi honekin betetako 1.900 botilak urtean.

### FITXA TEKNIKOA

**Mahats-bilketa:** Eskuz.

**Mahats mota:** % 100 Garnatxa zuria.

**Hartzidura alkoholikoa:** 15 egun haritz frantsesezko bukoietan, 20° C-tik beherako tenperaturan. 5 hilabeteko ontzea, bukoian.

### DASTAKETA-FITXA

**Kolorea:** lasto horia, garbia eta distiratsua

**Sudurra:** Kopa mugitu gabe, mendafinaren, limoi-azalaren, litchiaren eta belar lehorraren lurrin gozoa hautematen da.

Kopa mugitzean, mineralen eta grafitoaren ñabardurak ateratzen dira, bolbora- eta melokotoi-ukituekin nahastuta.

**Ahoa:** Hasieran, ardoa zeta-antzekoa da, dotorea, eta oreka ona eta pisu ertaina dauzka. Aho-igarotzean, mineraltasun atsegin batekin eta almendraren edo fruitu lehorren oroitzapenarekin nahasitako belar usaintsuak hautematen dira. Zapore-ondokoa luzea da, oreka onekoa.

### GOMENDIOAK

**Edateko tenperatura egokia:** 7° eta 10° C-ren artean.

**Uztartzea:** Aperitiboak, arrainak, itsaski leunak eta haragi zuriak, pasta, pizza eta arrosa.

### OHARRA

Nestor Basterretxearen diseinu batetik abiatu da ardo zuri honen etiketa, eta, hain zuzen ere, Arabako Errioxako paisaia eratzten duten "partzela" txiki eta erregular horiek irudikatzen ditu.