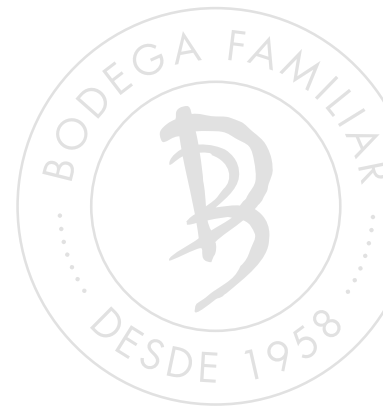




B O D E G A S
**DOMINIO DE
BERZAL**



BERATZE KARBONIKOA

Beratze karbonikoaren bitartez egiten da, lukua osorik andean sartuz. Hartzitu ondoren, prentsaketa egiten da, eta hartzitzeak aurrera jarraitzen du andeleko muztioarekin. Sekretuetako bat da Viura mahatsaren (zuria) gutxieneko proportzioa erabiltzea, Tempranilloarekin nahasia, fruitu-zapore handia lortzeko.

FITXA TEKNIKOA

Mahats-biltzea: Eskuz.

Barietateak: % 92 Tempranillo, eta % 8 Viura.

Egiteko Metodoa: Beratze karbonikoa.

Hartzidura Alkoholikoa: 10 egun 26° C gainditzen ez duten tenperaturekin.

Hartzidura Malolaktikoa: Andel herdoilgaitza.

DASTAKETA FITXA

Kolorea: Gorri distiratsua, more-ñabardurekin ertzean. Kapa erdi-altua.

Sudurra: Kopa mugitu gabe, baia gorrien fruta-usainak ateratzen dira, hala nola marrubi, andere-mahats etamugurdi usainak.

Ahoa: Ahoko eraso zeta-antzekoa eta epela da. Aho-igarotzea fruitu gorriek markatzen dute, ondo orekatuak tanino leunekin eta azidotasun bikainarekin.

GOMENDIOAK

Kontsumitzeko tenperatura egokiena: 14° C.

Uztartzea: Aperitiboak, hestebeteak, arrozak, haragi zuriak eta gaztak.

AZKEN SARIAK

- 92 puntu 2018ko Espainiako Ardo Onenen Gourmets gidan.
- 90 puntu Tim Atkinen "Rioja 2021 Special Report".
- 90 puntu Tim Atkinen "Rioja 2022 Special Report".