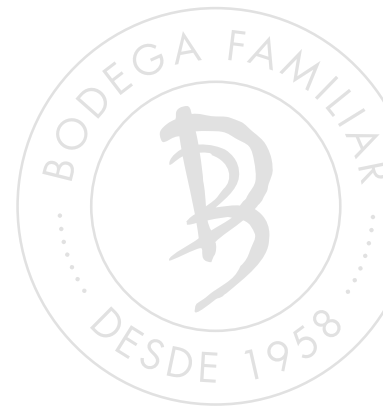




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



CRIANZA

Uno de los Crianzas de Rioja más valorados por las Guías y los mejores críticos. La uva procede de diversos viñedos de edad superior a 40 años. Una viticultura altamente controlada y selectiva y la crianza en robles americanos y franceses, le aportan una calidad excepcional.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.

Varietades: 95% Tempranillo y 5% Graciano.

Método: Despalillado.

Fermentación Alcohólica: 12 días. con temperaturas no superiores 30° C.

Fermentación Maloláctica: En depósito inox.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

FICHA DE CATA

Color: Rojo cereza intensa con capa alta sin evolución en el borde.

Nariz: Sin mover la copa se aprecian matices de frutos negros maduros entremezclados con unos torrefactos finos y elegantes. Agitando la copa sobresalen aromas minerales y bayas silvestres, bien mezclados con notas de vainilla y cedro.

Boca: En el ataque el vino es cálido, dulce y envolvente, el paso de boca está marcado por sabores a bayas rojas y negras maduras, bien conjuntado con taninos maduros y elegantes. El retrogusto es largo y amable debido a su buena acidez.

RECOMENDACIONES

Temperatura ideal de consumo: 17° C.

Maridaje: Embutidos, pescados y carnes a la brasa, así como caza menor.

ÚLTIMOS PREMIOS

- Tempranillo de oro en el concurso “Mundial de Tempranillo”, 2019 (Buselas).
- 91 puntos en la “Rioja 2021 Special Report” de Tim Atkin.
- 1º Clasificado concurso Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa 2020 en “crianzas”.
- 91 puntos en la “Rioja 2022 Special Report” de Tim Atkin.
- 91 puntos Guía Peñín 2022.