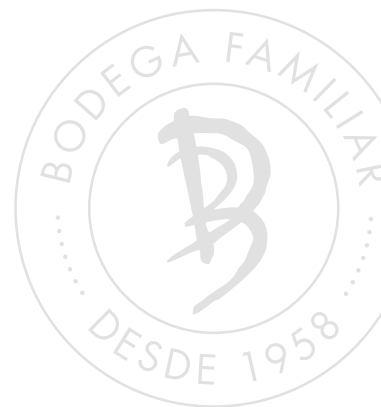




B O D E G A S

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 frantseseko 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

Kontsumitzeko temperatura egokiena: 17° C.

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

AZKEN SARIAK

- 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.
- 91 puntu Tim Atkinen "Rioja 2022 Special Report".
- 91 puntu Peñin 2022.