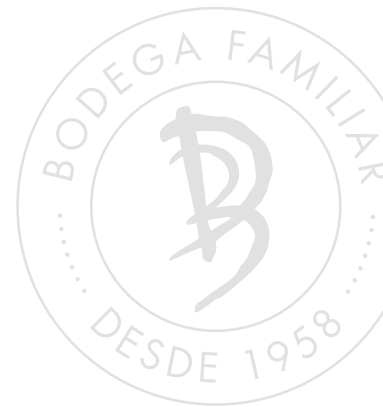




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



7 VARIETALES

De producción limitada, las 1.400 botellas anuales contienen una mezcla, en el mismo porcentaje de una cuidada selección de variedades, todas provenientes de la parcela experimental de nuestra bodega. Su crianza en barricas de grano extrafino, propicia un vino complejo y diferente.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.

Varietades: 40% Maturana, 10% Graciano, 10% Garnacha, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah y 10% Prieto Picudo.

Método: Despalillado.

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

Fermentación Maloláctica: En barricas nuevas de roble francés.

Crianza: 17 meses en barrica de roble francés.

FICHA DE CATA

Color: Rojo vivo con tonos violáceos y capa alta.

Nariz: Sin mover la copa ya captamos la intensidad aromática de frutos negros como la ciruela. Al agitar la copa aumenta la intensidad aromática, produciendo tonos salados, especiados y torrefactos de maderas finas.

Boca: En el ataque el vino se presenta con expresividad, ligereza y potencia con frutas maduras. El paso de boca suave, sedoso, bien equilibrado con taninos maduros y elegantes, y torrefactos finos. El retrogusto es largo, marcado por matices salados.

RECOMENDACIONES

Temperatura ideal de consumo: 17° C.

Maridaje: Carne guisada y a la brasa, caza mayor, chocolate amargo, embutidos, quesos...

ÚLTIMOS PREMIOS

- 94 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.
- Medalla de Plata en el Challenge International du Vin 2021 de Burdeos.
- 92 puntos Guía Peñín 2022.