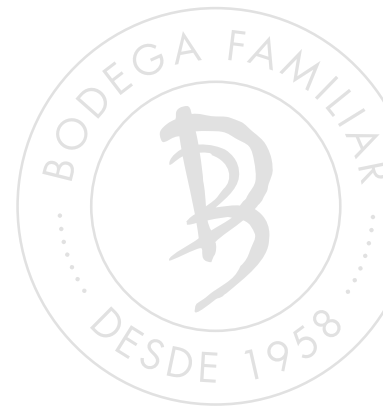




B O D E G A S  
**DOMINIO DE  
BERZAL**



## 7 BARIETATE

---

Produkzioa murriztua da. Urtean egiten diren 1.400 botilek nahaste bat dute, barietate-hautaketa zaindu baten ehuneko berarekin, eta barietate guztiak gure upeltegiko zati esperimentaletik hartzen dira. Ale estrafineko barriketan ontzeak ardo konplexua eta desberdina ahalbidetzen du.

### FITXA TEKNIKOA

---

**Mahats-biltzea:** Eskuz.

**Barietateak:** Maturana, Graziano, -Garnatxa, Merlot, Cabernert Sauvignon, Syrah eta Prieto Picudo.

**Metodoa:** Txortanak kentzea.

**Hartzidura alkoholikoa:** 12 egun 30° C gainditzen ez duten temperaturekin.

**Hartzidura malolaktikoa:** Haritz frantsesezko barrika berrietan.

**Ontzea:** 17 hilabete haritz frantsesezko barriketan.

### DASTAKETA-FITXA

---

**Kolorea:** Gorri bizia more-tonuekin, eta kapa altuarekin. **Sudurra:** Kopa mugitu beharrik gabe, fruta beltzen bizitasun aromatikoa antzeman dezakegu, hala nola aranaren aroma. Kopa irabiatzean aromen bizitasuna handitzen da, eta tonu gaziak, espezia-tonuak eta egur finen tonu txigortuak sortzen dira.

**Ahoa:** Erasoan ardoa adierazkortasun, arintasun eta potentzia nabariarekin aurkezten da, fruta helduekin.

Aho-igarotzea leuna, zeta-antzekoa eta ondo orekatua da, tanino heldu eta dotoreekin, eta txigortu finekin. Gerokoa luzea da, eta ñabardura gaziak ditu.

### GOMENDIOAK

---

**Kontsumitzeko temperatura egokiena:** 17° C bitarte.

**Uztartzea:** Haragi gisatuak eta txingarretan eginak, ehiza larria, txokolate mingotsa, hestebeteak, gaztak...

### AZKEN SARIAK

---

- 94 puntu Tim Atkinen "Rioja 2021 Special Report".
- Zilarrezko domina Bordeleko 2021eko Challenge International du Vin lehiaketan.
- 92 puntu Peñin 2022.