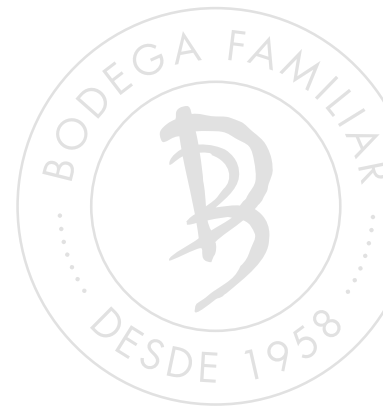




B O D E G A S

DOMINIO DE  
BERZAL



## PARCELAS ZURIA - VIURA

---

Mahatsak 50 urtetik gorako adina duen eta oso ekoizpen mugatua duen partzela batean dauka jatorria. Horrelaxe egiten dira urteko 1.800 botilak, ardo zuri bakan honekin beteak.

### FITXA TEKNIKOA

---

**Mahats-bilketa:** Eskuz.

**Mahats mota:** % 100 Viura

**Hartzidura alkoholikoa:** 20 egun zementuzko tangan, 20°Cak gainditzen ez dituen tenperaturarekin. 6 hilabeteko ontzea zementuzko tanga berean.

### DASTAKETA-FITXA

---

**Kolorea:** Hori leuna isla berde batzuekin, distiratsua eta oso garbia.

**Sudurra:** Lore-ñabardurak hautematen dira, baita zitrikoenak ere, inguruko ardoek berezkoa duten terroir-a gogorazten duten harri ukituekin.

**Ahoa:** Hasiera bolumenduna eta glizerikoa da; ahotik igarotzean, zitriko-ñabardurak nabarmentzen dira, krematsutasun leun batekin batera, eta geroko zaporea luzea eta iraunkorra da.

### GOMENDIOAK

---

**Kontsumitzeko tenperatura egokiena:** 7° eta 10° C bitartean.

Hauekin uztartu: Aperitiboak, arrainak, itsaski leunak eta haragi zuriak, pasta, pizzak, eta arrozak.

### OHARRA

---

Nestor Basterretxearen diseinu batetik abiatu da ardo zuri honen etiketa, eta, hain zuzen ere, Arabako Errioxako paisaia eratzten duten "partzela" txiki eta erregular horiek irudikatzen ditu.

### AZKEN SARIAK

---

- 94 puntu Tim Atkinen "Rioja 2021 Special Report".
- 92 puntu Tim Atkinen "Rioja 2022 Special Report".