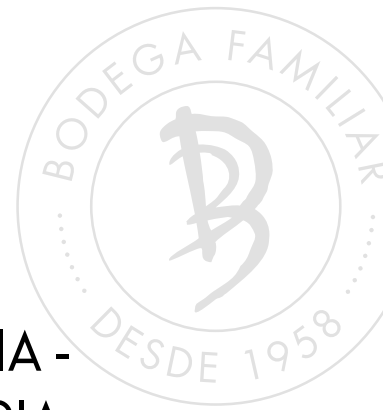




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



PARCELAS ZURIA - GARNATXA ZURIA

Ardoak oso ekoizpen mugatuko partzela batean dauka jatorria. Horrelaxe egiten dira ardo zuri berezi honekin betetako 1.900 botilak urtean.

FITXA TEKNIKOA

Mahats-bilketa: Eskuz.

Mahats mota: % 100 Garnatxa zuria.

Hartzidura alkoholikoa: 15 egun haritz frantsesezko bukoietan, 20° C-tik beherako tenperaturan. 5 hilabeteko ontzea, bukoian.

DASTAKETA-FITXA

Kolorea: lasto horia, garbia eta distiratsua

Sudurra: Kopa mugitu gabe, mendafinaren, limoi-azalaren, litchiaren eta belar lehorraren lurrin gozoa hautematen da.

Kopa mugitzean, mineralen eta grafitoaren ñabardurak ateratzen dira, bolbora- eta melokotoi-ukituekin nahastuta.

Ahoa: Hasieran, ardoa zeta-antzekoa da, dotorea, eta oreka ona eta pisu ertaina dauzka. Aho-igarotzean, mineraltasun atsegin batekin eta almendraren edo fruitu lehorren oroitzapenarekin nahasitako belar usaintsuak hautematen dira. Zapore-ondokoa luzea da, oreka onekoa.

GOMENDIOAK

Edateko tenperatura egokia: 7° eta 10° C-ren artean.

Uztartzea: Aperitiboak, arrainak, itsaski leunak eta haragi zuriak, pasta, pizza eta arrosa.

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

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