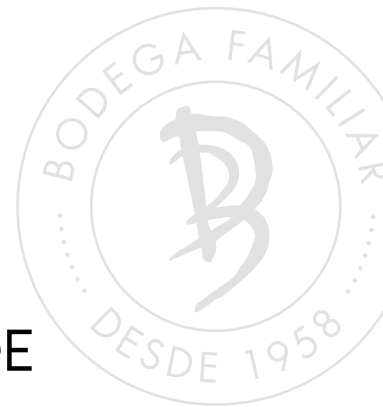




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



LAS LADERAS DE JOSÉ LUIS

MAHASTI BEREZIA

Oso aspalditik Berzal sendiarena den eta lurrगतik, egiturगतik eta orientazioगतik pribilegiatua den partzela batek ardo berezi hau egiteko baldintza ezin hobek ematen dizkio mahatsondoetako Tempranillo mahatsari.

MAHASTIAREN EZAUGARRIAK

Adina: 50 urte baino gehiago.

Altitudea: 500/560 m.

Hektarea bakoitzeko ekoizpena: 4.000 kg.

Lurra: buztintsua eta karetsua.

Orientazioa: hegoalderanzko malda.

FITXA TEKNIKOA

Mahats-bilketa: Eskuz, hautaketa bodegan.

Mahats mota: % 100 Tempranilloa.

Hartzidura alkoholikoa: zati bat 500 l-ko upeletan, eta beste zati bat hormigoizko tangan.

Ontzea: zati bat 500 l-ko upeletan, eta beste zati bat hormigoizko tangan, 8 bat hilabetez.

DASTAKETA-FITXA

Kolorea: pikota gorria, ondo estalia, eta bizitasun handiko ertzak.

Sudurra: aroma bizi-biziak ditu, andere-mahats beltzak, granadak eta pikota gereziak gogorarazten dituzten fruitu gorri askorekin; torrefaktuarekin amaitzen da.

Ahoa: fruitu gorrien (hala nola, pikota gerezien eta granaden) tanino zukutsuak hautematen dira, eta freskotasuna nahiz pisua eransten dituen garratzasuna dauka, ona.

GOMENDIOAK

Edateko tenperatura egokia: 17° C, edo ordu batzuk lehenago ireki. Kopa handian atera.

Uztartzea: Ehiza xehea eta lumadunen ehiza, zizak, haragi arrosak, ahatea, gaztak eta abar.

AZKEN SARIAK

- 95 puntu Tim Atkin-en "Rioja 2020 Special Report" txostenean.
- 95 puntu Tim Atkin-en "Rioja 2021 Special Report" txostenean.
- 96 puntu Tim Atkin-en "Rioja 2022 Special Report" txostenean.