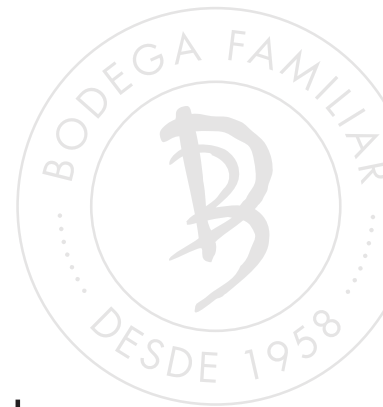




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



BLANCO JOVEN

Vino con alto contenido de frescura y frutuosidad. Su fermentación alcohólica preserva todos los “aromas primarios” de las uvas Viura y Malvasía, que evocan a frutas en las que destacan la gama de cítricos y variedades de manzana y pera.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.

Variedades: 90% Viura y 10% Malvasía.

Fermentación Alcohólica: 20 días con temperaturasno superiores a 15°C.

FICHA DE CATA

Color: Verde, brillante y muy limpio.

Nariz: Sin mover la copa se aprecian matices tropicales destacando melón, piña y un recuerdo a plátano. Agitando la copa sobresale la frescura y se notan matices cítricos.

Boca: Ataque marcado por la frescura, el paso de boca es medio, se aprecia el buen equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, el retrogusto es largo, concentrándose en las frutas tropicales mezclado con un toque de pera.

RECOMENDACIONES

Temperatura ideal de consumo: Entre 7° y 10° C.

Maridaje: Aperitivos, todo tipo de pescado, mariscos suaves, carnes blancas y arroces.

ÚLTIMOS PREMIOS

- 89 puntos en la “Rioja 2022 Special Report” de Tim Atkin.
- 89 puntos en la “Rioja 2023 Special Report” de Tim Atkin.