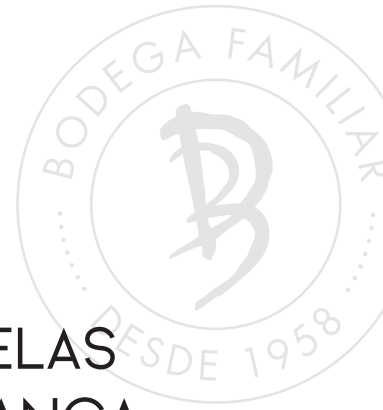




B O D E G A S  
**DOMINIO DE  
BERZAL**



## BLANCO PARCELAS GARNACHA BLANCA

La uva procede de una parcela, con un rendimiento en la producción muy limitado. Así se elaboran las 1.900 botellas anuales de este singular vino blanco.

### FICHA TÉCNICA

**Vendimia:** Manual.

**Variedades:** 100% Garnacha Blanca.

**Fermentación Alcohólica:** 15 días en bocoys de roble francés con temperaturas no superiores 20° C. Crianza de 5 meses en bocoy.

### FICHA DE CATA

**Color:** amarillo paja, limpio y brillante

**Nariz:** Sin mover la copa se aprecian aromas sutiles a hierbabuena, piel de limón, lichi y heno seco.

Al mover la copa salen matices minerales y de grafito, entremezclado con notas de polvora y melocotón.

**Boca:** En el ataque el vino se presenta sedoso y elegante con buen equilibrio y medio peso. En el paso de boca se aprecian sabores a hierbas aromáticas entremezclados con una mineralidad agradable y un recuerdo a almendra y frutos secos. El retrogusto es largo y de buen equilibrio.

### RECOMENDACIONES

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

**Maridaje:** Aperitivos, pescados, mariscos suaves y carnes blancas, pasta, pizzas y arroces.

### NOTA

La etiqueta de este blanco ha partido de un diseño de Nestor Basterretxea, que representa, precisamente, esas "parcelas" pequeñas e irregulares que conforman el paisaje de Rioja Alavesa.

### ÚLTIMOS PREMIOS

- 92 puntos en la "Rioja 2022 Special Report" de Tim Atkin.
- 92 puntos en la "Rioja 2023 Special Report" de Tim Atkin.