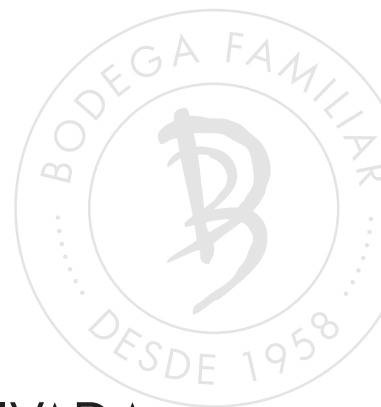




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



SELECCIÓN PRIVADA

Selección de uvas de viñedos de más 70 años, cuyas características y meticulosa viticultura hacen que su rendimiento sea entorno a 2.500 kg/ha. La calidad de las vides se expresa en la variedad de este vino, elaborado en depósito con sistema de "Pisage" y crianza en barricas de grano extrafino.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.

Variedades: 100% Tempranillo.

Método: Despalillado.

Fermentación Alcohólica: 12 días con temperaturas no superiores 30° C.

Fermentación Maloláctica: Barricas nuevas de roble francés.

Crianza: 18 meses en bodega de roble francés.

FICHA DE CATA

Color: Rojo vivo con tonos violáceos y capa alta.

Nariz: Sin mover la copa sobresalen aromas a frutos negros (Zarzamora, etc), aceitunas y alquitrán. Al agitarla, salen tonos salados y especiados (pimienta, sándalo, clavo) y torrefactos.

Boca: Se presenta muy potente, con mucha fruta y expresividad. El paso de boca es de buen peso, sedoso, pero a la vez equilibrado con taninos maduros y elegantes, frutas complejas y torrefactos finos. Retrogusto largo, con matices salados, buena acidez.

RECOMENDACIONES

Temperatura ideal de consumo: 17° C.

Maridaje: Carne guisada y a la brasa, caza mayor.

ÚLTIMOS PREMIOS

- Tempranillo de oro en el concurso "Mundial de Tempranillo", 2019 (Bruselas).
- 91 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.
- 91 puntos en la "Rioja 2022 Special Report" de Tim Atkin.
- 91 puntos Guía Peñín 2022.
- 2º clasificado en Concurso Fiesta Vendimia de Rioja Alavesa 2022.
- 91 puntos en la "Rioja 2023 Special Report" de Tim Atkin.