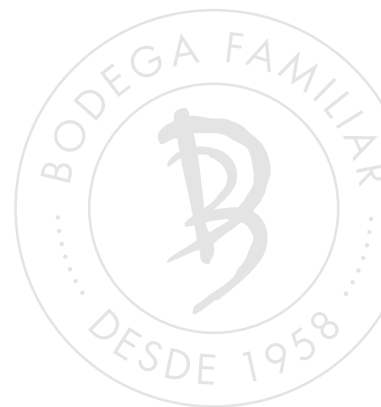




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



7 BARIETATE

Produkzioa murriztua da. Urtean egiten diren 1.400 botilek nahaste bat dute, barietate-hautaketa zaindu baten ehuneko berarekin, eta barietate guztiak gure upeltegiko zati esperimentaletik hartzen dira. Ale estraefineko barriketan ontzeak ardo konplexua eta desberdina ahalbidetzen du.

FITXA TEKNIKOA

Mahats-biltzea: Eskuz.

Barietateak: Maturana, Graziano, -Garnatxa, Merlot, Cabernert Sauvignon, Syrah eta Prieto Picudo.

Metodoa: Txortanak kentzea.

Hartzidura alkoholikoa: 12 egun 30° C gainditzen ez duten tenperaturekin.

Hartzidura malolaktikoa: Haritz frantseseko barrika berrietan.

Ontzea: 17 hilabete haritz frantseseko barriketan.

DASTAKETA-FITXA

Kolorea: Gorri bizia more-tonuekin, eta kapa altuarekin. **Sudurra:** Kopa mugitu beharrik gabe, fruta beltzen bizitasun aromatikoa antzeman dezakegu, hala nola aranaren aroma. Kopa irabiatzean aromen bizitasuna handitzen da, eta tonu gaziak, espezia-tonuak eta egur finen tonu txigortuak sortzen dira.

Ahoa: Erasoan ardo adierazkortasun, arintasun eta potentzia nabariarekin aurkezten da, fruta helduekin.

Aho-igarotzea leuna, zeta-antzekoa eta ondo orekatua da, tanino heldu eta dotoreekin, eta txigortu finekin. Gerokoa luzea da, eta ñabardura gaziak ditu.

GOMENDIOAK

Kontsumitzeko tenperatura egokiena: 17° C bitarte.

Uztartzea: Haragi gisatuak eta txingarretan eginak, ehiza larria, txokolate mingotsa, hestebeteak, gaztak...

AZKEN SARIAK

- 94 puntu Tim Atkinen "Rioja 2021 Special Report".
- Zilarrezko domina Bordeleko 2021eko Challenge International du Vin lehiaketan.
- 92 puntu James Suckling 2021.
- 92 puntu Peñin 2022.
- Arabako Errioxako Mahats-bilketaren Jaia 2023 "Ardo Handi Pertsonalak" atalean lehen sailkatua.
- 93 puntu Tim Atkinen "Rioja 2024 Special Report".