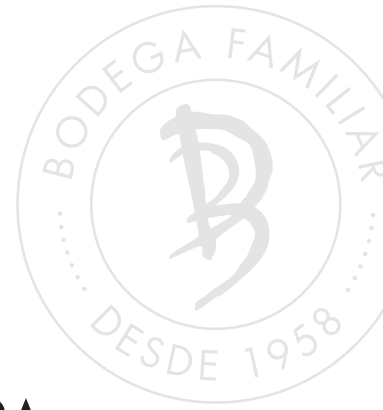




B O D E G A S  
**DOMINIO DE  
BERZAL**



## BLANCO PARCELAS VIURA

La uva procede de una parcela, con una edad de más de 50 años y un rendimiento en la producción muy limitado. Así se elaboran las 1.800 botellas anuales de este singular vino blanco.

### FICHA TÉCNICA

**Vendimia:** Manual.

**Variedades:** 100% Viura.

**Fermentación Alcohólica:** 20 días en depósito de cemento con temperaturas no superiores 20°C. Crianza de 6 meses en el mismo depósito de cemento.

**Sin filtrar, sin sulfitos.**

### FICHA DE CATA

**Color:** Amarillo suave con algún reflejo verdoso, brillante y muy limpio.

**Nariz:** Se aprecian matices florales, cítricos con toques minerales que recuerdan su "Terroir" propios de los vinos de pago.

**Boca:** El ataque es voluminoso y glicérico, en el paso de boca destacan matices cítricos, acompañados con un suave cremosidad, el retrogusto es largo y persistente.

### 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

- 94 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.
- 92 puntos en la "Rioja 2022 Special Report" de Tim Atkin.
- 89 puntos James Suckling 2022.
- 91 puntos en la "Rioja 2024 Special Report" de Tim Atkin.