



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



LAS LADERAS DE JOSÉ LUIS

VIÑEDO SINGULAR

Una parcela perteneciente a la familia Berzal desde tiempos inmemoriales, privilegiada por su suelo, estructura y orientación, aporta a la uva Tempranillo de sus cepas unas condiciones excepcionales para crear este vino singular.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Edad: más de 50 años.

Altitud: 500/560 m.

Producción por Ha: 4000 kg.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Orientación: con pendiente hacia el sur.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual, Selección en Bodega.

Varietades: 100% Tempranillo.

Fermentación Alcohólica: parte en barricas de 500L y otra parte en depósito de hormigón.

Crianza: se realiza parte en barricas de 500L y parte en depósito de hormigón, durante aproximadamente 8 meses.

FICHA DE CATA

Color: rojo picota, bien cubierto y ribetes de gran intensidad.

Nariz: tiene una alta intensidad de aromas, con mucha fruta roja que recuerdan a casis, granada y cereza picota, acabado en un torrefacto.

Boca: se aprecian unos taninos jugosos de fruta roja como cerezas picotas y granada, con una buena acidez dando frescura y peso.

RECOMENDACIONES

Temperatura ideal del consumo: 17°C. Abrir una hora antes, servir en copa grande.

Maridaje: Caza menor y de pluma, setas, carnes rosas, pato, quesos, etc.

ÚLTIMOS PREMIOS

- 93 puntos James Suckling 2021.
- 95 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.
- 94 puntos en la "Rioja 2022 Special Report" de Tim Atkin.
- 96 puntos en la "Rioja 2024 Special Report" de Tim Atkin.
- Medalla de Oro en "Concours Mondial Bruxelles 2024"