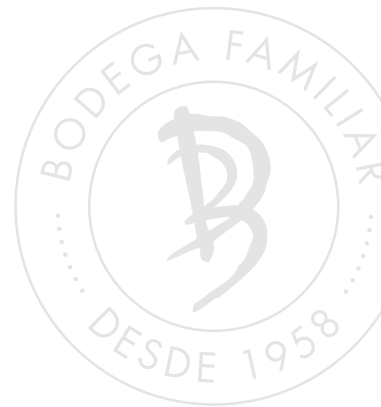




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



PARCELAS ZURIA - VIURA

Mahatsak 50 urtetik gorako adina duen eta oso ekoizpen mugatua duen partzela batean dauka jatorria. Horrelaxe egiten dira urteko 1.800 botilak, ardo zuri bakan honekin beteak.

FITXA TEKNIKOA

Mahats-bilketa: Eskuz.

Mahats mota: % 100 Viura

Hartzidura alkoholikoa: 20 egun zementuzko tangan, 20°Cak gainditzten ez dituen tenperaturarekin. 6 hilabeteko ontzea zementuzko tanga berean.

DASTAKETA-FITXA

Kolorea: Hori leuna isla berde batzuekin, distiratsua eta oso garbia.

Sudurra: Lore-ñabardurak hautematen dira, baita zitrikoenak ere, inguruko ardoek berezkoa duten terroir-a gogorarazten duten harri ukituekin.

Ahoa: Hasiera bolumenduna eta glizerikoa da; ahotik igarotzean, zitriko-ñabardurak nabarmentzen dira, krematsutasun leun batekin batera, eta geroko zaporea luzea eta iraunkorra da.

GOMENDIOAK

Kontsumitzeko tenperatura egokiena: 7° eta 10° C bitartean.

Hauekin uztartu: Aperitiboak, arrainak, itsaski leunak eta haragi zuriak, pasta, pizzak, eta arrozak.

OHARRA

Nestor Basterretxearen diseinu batetik abiatu da ardo zuri honen etiketa, eta, hain zuzen ere, Arabako Errioxako paisaia eratzten duten "partzela" txiki eta erregular horiek irudikatzen ditu.

AZKEN SARIAK

- 94 puntu Tim Atkinen "Rioja 2021 Special Report".
- 92 puntu Tim Atkinen "Rioja 2022 Special Report".
- 89 puntu James Suckling 2022.
- 91 puntu Tim Atkinen "Rioja 2024 Special Report".