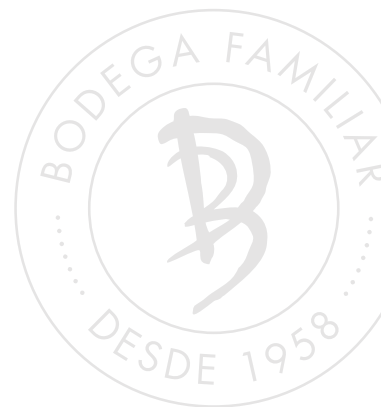




B O D E G A S

DOMINIO DE
BERZAL



GRACIANO

Ardo hau graciano mahatsaren barietate bakarrekoa da; mahats urri eta bakuna, zeinarekin ardo berezi bat lortzen dugun; emaitza bikaina lortzeko mahastia kontu handiz lantzea eskatzen duen mahatsa.

FITXA TEKNIKOA

Mahats-biltzea: Eskuz

Barietatea: Graciano

Metodoa: Txortanak kentzea

Hartzidura alkoholikoa: 500 l.-ko Frantziako Haritzeko upeletan, 5 egunez hotzean bigunduak. "oxo line" metodoa. Hartzidura alkoholikoaren ondoren, ardoa xukatzen da eta berriz ere sartzen da upelean, non Hartzidura Malolaktikoa egiten den.

Ontzea: 8 hilez 500 l. Frantziako Haritzeko upeletan.

DASTAKETA-FITXA

Kolorea: Pikota gorria, goi-kapa sendoa eta ertz gazte eta bizia.

Sudurra: Kopari eragin gabe, baia beltzen, masusten, andere-mahatsen, gerezien eta pikotaren ñabardurak ditu. Kopari eragitean, arabisagar gorriaren, erregaliz gaziaren eta belar freskoko hondo arina sumatzen zaio.

Ahoa: Erasoan, ardoa freskoa da eta baia beltzen usainak ditu, andere-mahats beltzaren usain arinarekin. Ahotik igarotzean sentazio leuna eragiten du, gracianoak bere-bereak dituen azidotasan zitrikoa eta belar kutsuko hondo arina, tanino leunekin eta zapore-ondoko dotorearekin, eta txokolate mingotsa gogora ekartzen digun freskotasun eta torrefaktu zapore arinarekin.

GOMENDIOAK

Kontsumoa: 17°C, ordu bete lehenago ireki eta zerbitzatu kopa handian.

Uztartzea: Ehiza xehea, onddoak, haragi arrosak, ahatea, gazta, etab.

AZKEN SARIAK

- 91 puntu James Suckling 2019.
- 90 puntu Peñin 2019ko Ardoen Peñin Gidan.
- 90 puntu Tim Atkinen "Rioja 2021 Special Report".
- 94 puntu Tim Atkinen "Rioja 2022 Special Report".
- 93 puntu James Suckling 2024.
- 92 puntu Tim Atkinen "Rioja 2025 Special Report".