BODEGAS
DOMINIO DE
BERZAL



RECIENT 2022

Una edición limitada de 1.300 botellas, elaborado por el método tradicional de "Maceración Carbónica" con uvas que proceden de un viñedo centenario llamado "La Salmuera".

La tradición cuenta que, tras la vendimia y a partir de la tercera semana de noviembre, se descorcha el primer vino del año, como este vino RECIENT, afrutado y de agradable paso en boca.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.
Variedades: 90% Tempranillo y 10% Viura.
Método de Elaboración: Maceración carbónica.
Fermentación Alcohólica: 10 días con temperaturas no superiores a 26º C.
Fermentación Maloláctica: En depósito inox.

FICHA DE CATA

Color: Rojo brillante con matices violáceos en el borde. Capa media-alta.
Nariz: Sin mover la copa salen olores frutales de bayas rojas como fresas, grosellas y frambuesas.
Al agitar la copa aparecen olores florales, ligeros tonos a rosas, que se entremezclan con los olores de grosella ácida, frutas del bosque y regaliz.
Boca: El ataque en boca es sedoso y cálido. El paso de boca está marcado por las frutas rojas, bien equilibradas con los taninos suaves y la acidez perfecta.

RECOMENDACIONES

Temperatura ideal de consumo: 14º C.
Maridaje: Con aperitivos, embutidos, arroces, pescados brasa, quesos, carnes blancas y rojas.

Término Río Salado, 01307 - Baños de Ebro (Álava) · www. dominioberzal.com · info@dominioberzal.com
Tel.: 945 623 368 · Fax: 945 609 090