

### Ficha Técnica

Añada 2020

Txakolí Institucional de la  
D. O. Bizkaiko Txakolina.

TIPO DE VINO	Txakolí blanco
D.O.	Bizkaiko Txakolina
VARIEDAD	Hondarrabi Zuri / Hondarrabi Zuri Zerratia
VINIFICACIÓN	Vendimia manual, despalillado, prensado, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura
VIÑEDO	Ubicado entre 200 y 235 metros de altitud con orientación preponderante oeste, pendiente ligera y suelo poco profundo de caliza media
GRADO	12,5%
TEMPERATURA DE CONSUMO	8-10°C
NOTA VISUAL	Color amarillo limón y brillante.
NOTA OLFATIVA	Intensidad aromática media, donde aparecen notas de fruta blanca madura, hierba seca, notas anisadas, algo de fruta tropical, notas lácticas. Goloso. Limpio. En nariz muy agradable.
NOTA GUSTATIVA	Entrada en boca ligeramente dulzona, paso con bastante volumen. Final con una acidez presente pero equilibrada. Muy agradable.
GASTRONOMÍA	Aperitivos, verduras, pasta, arroces, mariscos, pescados, carnes blancas y quesos frescos.

Nuestros txakolís están elaborados con mucha delicadeza e intensidad, de manera que representan el lugar de su origen y son la expresión de su tierra.

Degustarlos será excitante ya que no te dejarán indiferente.

