

### Ficha Técnica

Añada 2020

Medalla Baco  
de oro 2020



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 220 metros de altitud con orientación hoja sur-suroeste, suelos poco profundos y bien drenados, poco vigorosos.
GRADO	12,5%
TEMPERATURA DE CONSUMO	8-10°C
NOTA VISUAL	Color amarillo limón y reflejo verdoso, limpio y brillante
NOTA OLFATIVA	Intensidad aromática media. En nariz notas de fruta blanca muy madura, con notas lácticas, además de vainilla, canela, ahumados y caramelo de toffe.
NOTA GUSTATIVA	En boca tiene una entrada ligeramente dulce, con volumen y muy buena estructura.
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.

