

Ficha Técnica

Añada 2020

TIPO DE VINO	Txakolí blanco
D.O.	Bizkaiko Txakolina
VARIEDAD	Hondarrabi Zuri Zerratia
VINIFICACIÓN	Vendimia manual, despalillado, prensado, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Estancia en depósito de acero inoxidable con sus lías.
VIÑEDO	Altitud de 110 metros con orientación sur, suelo poco profundo y bien drenado de bajo vigor y producción. Caliza media asociada a arcillas de poca capacidad de liberación de agua
GRADO	13%
TEMPERATURA DE CONSUMO	8-10°C
NOTA VISUAL	Color amarillo limón con reflejo verdoso, limpio y brillante.
NOTA OLFATIVA	Intensidad aromática media con notas de frutas blancas muy maduras, recuerdos a manzana asada, vainillas, ahumados, ligeros tostados y a caramelo de toffe.
NOTA GUSTATIVA	En boca tiene una entrada ligeramente dulce, paso con volumen y un final equilibrado.
GASTRONOMÍA	Pasta y arroces aderezados, mariscos, pescados a la brasa, carnes blancas guisadas 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.

