

Ficha Técnica

Añada 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	Viñedo de más de 10 años ubicado a 250 metros de altitud, con pendiente media superior al 10% y orientación noreste.
GRADO	12,5%
TEMPERATURA DE CONSUMO	8-10°C
NOTA VISUAL	Color amarillo limón con reflejos dorados, limpio y brillante.
NOTA OLFATIVA	Intensidad aromática media en la que en nariz aparecen notas de frutas blancas maduras, notas de flores, notas lácticas. Notas golosas, limpio.
NOTA GUSTATIVA	En boca tiene una entrada ligeramente dulce, paso con volumen y un final muy equilibrado, redondo, en la que aparecen notas alimonadas.
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.

