

### 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	Ubicado a 55 metros de altura con orientación sur-suroeste de máxima insolación. Pendiente superior al 15% y profundidad media inferior al medio metro.
GRADO	13%
TEMPERATURA DE CONSUMO	8-10°C
NOTA VISUAL	Color amarillo limón y reflejo verdoso, limpio y brillante.
NOTA OLFATIVA	Intensidad aromática media - baja. 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	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.

