

“Nuestra interpretación personal de un txakoli de crianza. Salino, mineral y graso.”



VARIEDAD: 100% Hondarrabi Zuri.

PRODUCCIÓN:

- 4.200 botellas de 0,75L.
- 100 botellas Magnum

VIÑEDO: 3,5Ha de 11, 9 y 7 años.

SUELO: laderas arcillosas sobre arenisca y margas, con orientación sureste.

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.

ELABORACIÓN:

- Vendimia manual en cajas de 15kg de los viñedos propios formados en espaldera. Primera selección de uva en el campo.
- 2 días de maceración pre-fermentativa a 10 °C.
- Fermentación alcohólica a 12 °C en fudres de roble francés.
- Ningún trasiego, siempre sobre sus lías.
- Bâtonnages periódicos.

NOTA DE CATA

- Color: verde limón pálido.
- Nariz: aromas intensos de fruta blanca madura, este año de hueso, toques minerales, salino y atlántico. Madera muy sutil perfectamente integrada.
- Boca: afilada y fresca, buena estructura grasa, mantequilla. Acidez bien integrada con su punto de carbónico de final largo y grato retrogusto.