

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



AITAREN 2021

VARIEDAD: 100% Hondarrabi Zuri.

D.O.: Getariako Txakolina

PRODUCCIÓN: 4500 botellas de 0,75L. y 500 botellas Magnum

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

EDAD: entre 15 y 20 años

ORIENTACIÓN: sureste y norte

SUELOS: arcillas, margas y calizas

CONDUCCIÓN: espaldera

VITICULTURA

Este vino nace de nuestro propio viñedo plantado por el padre. El 80% de los trabajos desarrollados en él se realizan a mano. Se apuesta por una viticultura sostenible. Las buenas prácticas en el viñedo es lo que nos hace obtener como resultado una uva de máxima calidad.

VENDIMIA

Los rendimientos del año 2021 han estado en 6000 kg/Ha. El proceso desde el campo hasta la vinificación está planteado para la buena conservación de la uva y su mosto. Desde la recogida en cajas de 10 kg. hasta una bodega diseñada para trabajar por gravedad.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica a temperatura constante de 12°C durante un mes aproximado con levadura autóctona. Crianza sobre lías en fudres de 750L. de roble francés de grano muy fino sin tostar durante 10 meses.

NOTA DE CATA

Tonos verde-pajizos brillantes. En nariz aromas a fruta madura de hueso, flores blancas, minerales y salinos, y ligera madera. Boca armoniosa y compleja, acidez equilibrada con el alcohol, buena grasa que armoniza con un sutil punto carbónico, dando todo ello un final largo en boca y un retrogusto más que agradable.