

“Primera añada de esta nueva referencia para la bodega. Acidez refrescante, salino y mineral.”

VARIEDAD: 100% Hondarrabi Zuri.

PRODUCCIÓN:

- 17.332 botellas de 0,75L.

VIÑEDO: 3,5Ha de 17, 15 y 13 años.

SUELO: arcilloso sobre areniscas y margas.
Orientación sureste y norte.

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.

ELABORACIÓN:

- Vendimia manual en cajas de 10kg de los viñedos propios formados en espaldera. Primera selección de uva en el campo.
- 5 días de maceración pre-fermentativa a 5°C.
- Fermentación alcohólica a 12,5°C en tino de 5.000L y en depósito inoxidable.
- Bâtonnages periódicos.

NOTA DE CATA

- Color: verde pálido, con destellos dorados.
- Nariz: aromas cítricos y de fruta blanca, toques minerales y salinos.
- Boca: afilada y fresca, acidez bien integrada.

