




42 by Eneko Atxa

VINO BLANCO

Era para nosotros **un reto elaborar un txakoli que, respetando la uva, fuese arropado por un roble limpio y ligero donde fermentamos mostos seleccionados de Hondarrabi Zerratia**. Tras la fermentación, el vino ha sido criado con sus lías durante 10 meses, batoneándolo de forma diaria hasta alcanzar la conjunción de fruta, madera y lías deseada.

42 By Eneko Atxa es un modesto homenaje a nuestro compañero, amigo y colaborador. Mago de la cocina, que nos permite diariamente crecer junto a él gozando de su persona y de su saber. **Un txakoli especial para personas especiales.**

 **D.O.:** Bizkaiko Txakolina

 **Superficie del viñedo:** 3 hectáreas

 **Densidad:** 3.300 cepas / hectárea

 **Variedades:** 100% Hondarrabi Zerratia

 **Edad media del viñedo:** 15 años

 **Producción media:** 6.000 kg / hectárea

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos verdosos; limpios e intensos aromas a fruta blanca madura y cítricos que recuerdan el **pomelo rosa**. Apreciamos también el pan tostado y la bollería que denotan su paso por bodega. Boca potente y glicérica con base de manzana madura junto con notas de cítricos y frutos tropicales acompañadas de sutiles ahumados unidos a notas tostadas y de mantequilla, todo ello, **envuelto en una fresca acidez que le augura larga vida y fantástica evolución. Intenso y sabroso.**



GORKAZAGIRRE