





42 by Eneko Atxa


TXAKOLINA

42 by Eneko Atxa gure Hondarrabi Zerratiaren nortasuna errespetatuz haritz egur ukitu garbi eta arin bat izango zuen txakolin bat sortzeko grinagatik jaio zen. Ardoa 10 hilabetez bere ligekin nahastuz ontzen dugu, desiratutako fruitu, egur eta ligen puntua lortu arte.


Ardo hau Eneko Atxa, gure lagun, kide eta kolaboratzaileari egindako omenaldi apala da.


 D.O.: Bizkaiko Txakolina

 Mahastiaren azalera: 3 hektarea

 Batez besteko ekoizpena: 6.000 kg / hektarea

 Barietateak: %100 Hondarrabi Zerratia

 Mahastiaren batez besteko adina: 15 urte

 Dentsitatea: 3.300 mahatso / hektarea

DASTAKETA OHARRA

Urre hori kolorea, islada berdexekin; fruitu zuri helduen aroma garbiak eta intentsoak, eta zitrikoenak; arabisagar arrosaren oroitzapenak burura datozela. Ogi txigortua ahoan potentzia handikoa eta glizerikoa, sagar heldua, zitrikoak eta fruitu tropikalak nabariak dira oinarrian, ketu leunen ukituekin eta gurin eta txigortuen puntuekin batera, hori guztia, bizi luzea eta eboluzio ezinhobea iragartzen dion azidotasun fresko batez inguratuta. Ogiren eta opilen aromak ere jasotzen ditugu, egurrean ondua izan dela adieraziz. Bizia eta zapoetsua.

