









G22

TXAKOLINA

G22 ardoa pazientiaren, behaketaren eta dastaketaren emaitza da. Urte askotako lana beharrezkoa izan da *coupage* berezi hau sortzeko. **G22an gure mahasti bereizgarrienen onena batu dugu**, ondoren, bere ligekin ontzen dugu gutxienez 6 hilabetetan zehar, eboluziorako ahalmen ezinhobea duen ardo bat lortzeko.

Ardo moldaeraza, elegantea eta konplexua, Hondarrabi Zerratiaren esentzia osoa botila batean.

- | | | |
|--|---|---|
|  D.O.: Bizkaiko Txakolina |  Mahastien azalera: 6,5 hektarea
2 udalerritan eta 2 mahastitan banatuak |  Batez besteko ekoizpena: 6.500 kg / hektarea |
|  Barietateak: %100 Hondarrabi Zerratia |  Mahastien batez besteko adina: 15 urte |  Dentsitatea: 3.300 mahatsondo / hektarea |

DASTAKETA OHARRA

Garbia, irisatua, presentzia elegantearekin. Azal horia islada berde bizi eta distiratsuekin, bere freskotasuna nabarmenduz. Sudurrean, bizia eta iraunkorra. Hasieran madariaren aroma nabaria da, sagar helduarena eta arabisagar arrosarena. Bigarren mailara joz, konplexutasun handiagoa hartzen diogu, lore zurien esentzia, garraiskaren oroitzapenak datoz burura, ezkia, asun zuria eta mihilu haziak. Hori guztia, gozo-denda bateko aromekin nahasten da, ligekin izandako ontze prozesu luzeagatik.

Atsegina eta leuna lehen kolpean. Frutaren sentzazio atseginak lore eta esentzia balsamikoei bidea utziko die.

Ardo konplexua benetan.



GORKAIZAGIRRE