



Ama

BLANCO SELECCIÓN DE AÑADA

Solamente se elabora en las añadas **más excepcionales de Bizkaia**.


La madurez y concentración de los **pequeños racimos** de nuestra **Hondarrabi Zerratia** vendimiadas habitualmente a finales de **octubre**, hacen de él un **txakoli diferente, complejo y elegante**.

Una producción muy limitada que sale al mercado dos o tres años después de su cosecha. **La espera, siempre merece la pena**.

Un **vino elegante**, sutil y sedoso que además de **estimular sensaciones estimula también los sentimientos**.

Elaboración: Partiendo del mosto lagrima, se fermentó el 90% en acero inoxidable y 10% en barrica nueva de roble francés de grano fino. **Tras una crianza con lías de 2 meses, se unieron los vinos resultantes para ser madurado en depósito durante 18 meses.**

 **Viñedo:** Astoreka. 1,8 hectáreas

 **Cosecha:** 4.500 kg/Hectárea

 **Fecha de embotellado:** Diciembre 2021

 **Variedades:** 100% Hondarrabi Zerratia

 **Vendimia:** 15/10/2019

 **Producción media:** 2.500 botellas

NOTA DE CATA

Amarillo dorado, limpio y brillante. **Ropaje amarillo que destaca por su elegancia y resalta la madurez del vino.** Intensidad media alta en nariz, muy sutil, un inicio a flores de violeta y miel de milflores. En segunda línea denotamos los hidrocarburos y la piedra de pedernal. En boca presenta ahumados, melón de Cantaloup, tofes ligeros e hidrocarburos. Es graso, envolvente y amplio. En retronasal destacan ahumados ligeros, crema pastelera y hoja de limonero.

Un vino que destaca por su elegancia y complejidad.



GORKAZAGIRRE