



G22

VINO BLANCO

G22 es el fruto de la paciencia, observación y la cata. Han sido precisos años de trabajo para crear este coupage tan especial. **En G22 hemos unido lo mejor de nuestras fincas más excepcionales** para después criarlo con sus lías durante meses y lograr un vino con una fantástica capacidad de evolución.

Un vino versátil, elegante y complejo que muestra toda la esencia de la Hondarrabi Zerratia en una botella.

 **D.O.:** Bizkaiko Txakolina

 **Superficie del viñedo:** 6,5 hectáreas repartidas en 2 parcelas y 2 municipios

 **Producción media:** 6.500 kg / hectárea

 **Variedades:** 100% Hondarrabi Zerratia

 **Edad media del viñedo:** 15 años

 **Densidad:** 3.300 cepas / hectárea

NOTA DE CATA

Limpio, iridiscente, con presencia sumamente elegante. Ropaje amarillo con reflejos verdes, intensos y brillantes que resaltan su frescura. En nariz, intenso y persistente. Un inicio de pera, manzana madura y pomelo rosa. Segundo nivel, mayor complejidad combinando esencias florales blancas con recuerdos de toronjil, tila, ortiga blanca y semillas de hinojo. Todo ello arropado por los toques de pastelería que le aportan su larga crianza en lías.

Ataque amable y sutil. La sensación siempre agradable de fruta va dejando paso a esencias florales y balsámicas.

Gran complejidad.



GORKA IZAGIRRE