



# AMA

## TXAKOLINA

Ama Gorka Izagirre upategiaren azken sorkuntza da. 2015eko urriaren 23an, Bizkaian izan zen udara beroenatako baten ostean, ontze puntu altuena zuten Hondarrabi Zerratia mahatsen aukeraketa bat da. Amak jatorrira garamatza, lurra, epeltasuna, indarra, xalotasuna, dotoretasuna eta eksklusibotasuna. Sentipenak azalarazteaz gain, Bizkaiko txakolinaren bilakaeran bide berri bat irekitzen du. Ardo heldu, fin eta limurtzailea da, bere konplexutasunaz probatzen duenaren arridura pizteraino.

Ekoizpena: Malko muztiotik hasita, %90 altzairu herdoilezinezko deposituan hartzitu zen, gainontzekoa berriz, %10, frantziar-haritz pikor-xeheko barrika berrietan. Bere ligekin 2 hilabetez ondu ostean bi ardoak batu eta 22 hilabetez heldutu dira deposituan elkarrekin.

Ama 2017ko abenduaren 21ean botilaratu genuen, 0,75 litroko 5160 botila eta 1,5 litroko 418 Magnum botila ekoitzi ziren.

### Txakoli mota

Urtaldi aukeratuko txakolina

### Barietateak

100% Hondarrabi Zerratia

### Botilaratze data:

Ekaina 2022

### Mahastia

Astoreka. 1,8 hektarea

### Bilketa

2021/10/15

### Uzta

4.000 kg/hektarea

## DASTAKETA OHARRA

Urre isladak dituen kolore horikoa, garbia eta distiratsua. Ñabardura hori dotoreduna, ardoaren heldutasunaren adierazgarri. Intentsitate ertain-altua sudurrean, sotila, bioleta-lore eta mila-lore ezia nabaritzen dira hasieran. Bigarren mailan hidrokarburuak eta suharria atzeman daitezke. Ahoan keztatuak, Catalup meloia, toffee arina eta hidrokarburuak. Lodia, limurtzaile eta zabala. Sudur-atzekoan keztatu arinak, pastel-krema eta limoi-zuhaitz hostoak ageri dira.

GORKA IZAGIRRE

[gorkaizagirre.com](http://gorkaizagirre.com)