



GORKA IZAGIRRE

TXAKOLINA

Bizkaiko txakolin modernoen ordezkaria izanik, Gorka Izagirre gure bi mahats motekin egindako ardoa da, %50 Hondarrabi Zuri eta %50 Hondarrabi Zerratia. Mimos landatzen ditugun 30 hektareako mahastiak dira, 3 haranetan banatutako 10 lursailetan banatuta. Lursailen ezaugarriak, altuerak eta mikroklimak desberdinak dira.

Mahasti bakoitza upategian modu independentean lantzeak mahatsaren potentzial guztia behar bezala jasotzea ahalbidetzen digu, ardo freskoa, alai, aromatikoa baina edatean harritu egiten duen gorputz eta estruktura izateko piezen batura lortuz, alegia.

D.O.

Bizkaiko Txakolina

Barietateak

%50 Hondarrabi Zuri
%50 Hondarrabi Zerratia

Mahastiaren azalera

3 haranetan 10 mahastitan
banatutako 30 hektarea

Dentsitatea

3.636 mahasti/hektarea

Landaketa-urtea

2003

Batez besteko ekoizpena

7.000 kg/hektarea

DASTAKETA OHARRA

Urre hori kolorea, islada berdexkekin; fruitu zuri helduen aroma garbiak eta intentsuak, 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 azidotasan fresko batez inguratuta. Ogiren eta opilen aromak ere jasotzen ditugu, egurrean ondua izan dela adieraziz. Bizia eta zapoetsua.

GORKA IZAGIRRE

gorkaizagirre.com