



AMA

VINO BLANCO

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 en barrica nueva de roble francés de grano fino. Tras una crianza con lías de 2 meses, se 10% unieron los vinos resultantes para ser madurado en depósito durante 18 meses.

75 cl. 13,5% vol — D.O. Bizkaiko Txakolina

Tipo de vino

Blanco selección de añada

Variedades de uva

100% Hondarrabi Zerratia

Fecha de embotellado

Julio 2024

Viñedo

Astoreka. 1,8 hectáreas

Vendimia

10/10/2023

Producción media

4.500 kg/hectárea

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.

GORKA IZAGIRRE

gorkaizagirre.com