



Gorka Izaguirre G22

VINO BLANCO

G22 es el fruto de la paciencia, observación y la cata. Han sido precisos los 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.

Botella de 75cl. 13% vol — D.O. Bizkaiko Txakolina

Tipo de vino

Crianza sobre lías

Variedades de uva

100% Hondarrabi Zerratia

Superficie del viñedo

8 hectáreas

Densidad

3.300 cepas/hectárea

Año de plantación

2006

Producción media

6.500 kg/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 prera, 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

gorkaizaguirre.com