

Gorka Izagirre G22

TXAKOLINA

G22 ardoa pazientziaren, behaketaren eta dastaketaren emaitza da. Urte askotarako lana beharrezkoa izan da coupage berezi hau sortzeko. G22an gure mahasti bereizgarrienen onena batu dugu, ondoren, bere ligekin ontzen dugu gutxienez 6 hilabetetan zehar, eboluziorako ahalmen ezhinhobea duen ardo bat lortzeko.

Ardo moldaerraza, elegantea eta konplexua, Hondarrabi Zerratiaren esentzia osoa botila batean.

DASTAKETA OHARRA

Garbia, irisatua, presentzia elegantearekin. Azal Horia islada berde bizi eta distriratsuekin, bere freskotasuna nabarmenduz. Sudurrean, bizia eta iraunkorra. Hasiera madariaren aroma nabaria da, sagar helduarena eta arabisagar arrosarena. Bigarren mailara joz, konplexutasun handiagoa hartzen diogu, lore zurien esentzia, garraiskaren oroitzapenak datoz burura, ezkia, asun zuria eta mihilu haziak. Hori guztia, gozo-denda bateko aromekin nahasten da, ligekin izandako ontze prozesu luzeagatik. Atsegina eta lehen kolpean. Frutaren sentsazio atseginak lore eta sentzi balsamikoei bidea utziko die. Ardo konplexua benetan.