

# HIRUZTA ROSÉ 2017



**Hiruzta Rosé** es un txakoli rosado de estilo moderno que se elabora a partir de uva Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri, cultivadas en viñedos de la propiedad en Hondarribia.

**DENOMINACION DE ORIGEN:** Getariako Txakolina

**VIÑEDO:** Viñedo propio de 11 has. situado en los alrededores de la bodega en la falda del monte Jaizkibel. Su orientación hacia mediodía lo protege del viento y la humedad del cercano mar Cantábrico, permitiéndole disfrutar de una excelente insolación. Viñedo cultivado en espaldera con el sistema de poda Guyot doble. Marco de plantación: 2,60 x 1,20 (3.200 cepas/hectárea). Suelo con mucha roca madre y margo arcilloso.

**VARIEDAD:** 60% Hondarrabi Beltza. 40% Hondarrabi Zuri.

**COSECHA:** 2017

**TIPO:** Txakoli rosado.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12%

**ELABORACIÓN:** selección de vendimia en parcelas de viñedo propio de Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri. Recogida y transporte en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado. La tinta Hondarrabi Beltza maceró en depósito durante 4 a 6 horas a baja temperatura de 8° a 10°C, seguido de un escurrido o sangrado del mosto rosado. Posteriormente este mosto coloreado se mezcló con mosto blanco de Hondarrabi Zuri. Una vez limpios de impurezas, el mosto fermentó a temperatura controlada entre 16° a 18° C. Tras una clarificación y estabilización suaves se embotelló de forma estéril mediante filtración amicróbica.

**AÑADA 2017:** Empezó con una primavera con temperaturas medias más altas que los últimos años, así como mucho más seca de lo habitual. Esto hizo que se adelantase casi un mes la brotación, la floración y el cuajado siendo este a primeros de junio, casi un mes antes de lo normal. El verano fue poco caluroso con muchos días nublados lo cual ralentizó la maduración empezando la vendimia en las fechas habituales. Estamos ante un buen año en cuanto a cantidad y calidad.

**NOTAS DE CATA:** color rosa grosella, con intensos aromas a frutos rojos y negros donde destaca la fresa, la mora y el cassis, con un fondo cítrico y notas vegetales de gran calidad. En boca se muestra muy fresco y algo picante, con una acidez equilibrada potenciada por una punta de gas carbónico natural, ofreciendo luego buen paso de boca y un final largo lleno de aromas.

**GASTRONOMÍA:** aperitivos, entremeses, quesos poco curados y semicurados, mariscos, pescados, arroces, legumbres, pasta, fiambre y carnes blancas. Temperatura de servicio: 8° a 10°C. Conservar en un lugar fresco, en ausencia de iluminación y en un local exento de olores extraños. Buena evolución en botella durante los próximos dos años.