

HIRUZTA BEREZIA 2017

Hiruzta Berezia es un txakoli de estilo actual que se elabora a partir de uva Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia. Este txakoli expresa el carácter del suelo de cultivo de la finca Hiruzta, que unido a un singular clima atlántico templado, permiten obtener un vino de gran personalidad y originalidad, donde se conjuga la tradición y la modernidad.

DENOMINACION DE ORIGEN: Getariako Txakolina

VIÑEDO: Viñedo propio de 14 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: 85% Hondarrabi Zuri. 15% Gros Manseng.

COSECHA: 2017

TIPO: Txakoli blanco con crianza en depósito sobre lías.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

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

ELABORACIÓN: selección de vendimia en una parcela de viñedo de Hondarrabi Zuri con las mejores condiciones de maduración y recogida en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado seguido de un prensado suave. Desfangado estático en frío a 8° / 10° C. Fermentación a temperatura controlada entre 16° a 18° C. Crianza sobre lías en depósito de cuatro meses con removido semanal sin aireación. Clarificación y estabilización suaves. Embotellado estéril mediante filtración amicrobica.

NOTAS DE CATA: con un bonito color amarillo pálido verdoso, ofrece intensos aromas de frutos blancos (manzana), cítricos (pomelo) también se perciben sutiles notas florales. En boca se muestra muy fresco, con una acidez muy integrada, con cuerpo y volumen propio de la variedad y potenciado por el trabajo sobre sus lías. Final largo, envolvente, aromático y muy persistente.

GASTRONOMÍA: aperitivos, entremeses, quesos poco curados, mariscos, pescados, arroces y legumbres. 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 tres a cuatro años. Un txakoli de mucha guarda con una muy buena evolución en la botella.

