

HIRUZTA BASQUE BRUT NATURE

Este original vino espumoso procede de uvas autóctonas de la variedad Hondarrabi Zuri, cultivadas en el viñedo de la propiedad y elaborado por el "Método Tradicional" botella a botella en la misma bodega.

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: 100% Hondarrabi Zuri.

COSECHA: Millésime 2016

TIPO: vino espumoso natural Brut Nature.

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

ELABORACIÓN: Partiendo de un vino base blanco de la variedad Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad y elaborado en bodega propia, este vino espumoso se elaboró por el "Método Tradicional" botella a botella. La segunda fermentación de larga duración se realizó a baja temperatura, seguida de crianza sobre lías en las botellas de 14 meses y posterior decantación en pupitres con removido manual, siendo éstas expulsadas también de forma artesanal. No se utiliza licor de expedición, por lo que se trata de un vino espumoso natural, sin adición alguna de azúcar en el degüello (Brut Nature).

NOTAS DE CATA: Limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Desprendimiento de burbujas de fino tamaño y abundantes rosarios de gran persistencia. Espuma sostenida de textura muy fina y cremosa, cubriendo gran parte de la superficie del vino: corona y encajes. En la nariz aparecen intensos aromas de frutos blancos (pera y manzana), con un fondo de hinojo integradas con finos toques cremosos y de bollería, todos ellos potenciados por el desprendimiento del gas carbónico natural. En boca se muestra muy equilibrado y fresco, con una agradable sensación picante producida por el gas carbónico y una acidez muy integrada. Paso de boca agradable con mucho cuerpo, estructura y cremoso, con notas de fruta compotada en el retrogusto. Final largo y aromático.

GASTRONOMÍA: aperitivos, entremeses, quesos poco curados, mariscos, pescados, arroces, legumbres, carnes blancas y postres. Temperatura de servicio: 5° a 8°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 y siempre con la botella en posición vertical.

