

# HIRUZTA ROSÉ 2018



**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 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:** 50% Hondarrabi Beltza. 50% Hondarrabi Zuri.

**COSECHA:** 2018

**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 2018:** El invierno fue frío y la primavera muy lluviosa y eso hizo que se complicase la floración y el cuajado siendo este a primeros de junio. El verano fue bastante caluroso y seco ayudó a una buena maduración, empezando la vendimia en las fechas habituales a finales de septiembre. Un año bueno en cuanto a cantidad y muy bueno de 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.