

# HIRUZTA BEREZIA 2018

**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 17 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:** 2018

**TIPO:** Txakoli blanco con crianza en depósito sobre lías.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13%

**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.

**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° y 18° C. Crianza sobre lías en depósito de cuatro meses con removido semanal sin aireación. Clarificación y estabilización suaves. Embotellado estéril mediante filtración amicróbica.

**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.

