

# HIRUZTA BEREZIA 2018

Hondarribiko mahastietan hazitako Hondarribi Zuri mahatsez egindako txakolina da Hiruzta Berezia, gaur egungo estilokoa. Txakolin honek etxaldeko lurzoruaren izaera islatzen du, eta, klima atlantiko epel bereziaren eraginarekin batera, oso nortasun eta originaltasun handiko ardoa du emaitza, tradizioa eta modernitatea ezin hobeto uztartzen dituena.

**JATORRI DEITURA:** Getariako Txakolina

**MAHASTIA:** Jabetza beraiena da, 17 hektarea ditu eta upategiaren inguruetan dago, Jaizkibel mendiaren magalean, hain zuzen. Eguerdiantz orientatuta dagoenez, haizetik eta gertuko Kantauri itsasoaren hezetasunetik babestuta dago eta, hortaz, intsolazio bikaina du. "Guyot bikoitza" inausketa-sistemarekin lantzen da besorako mahastia. Landare-tartea: 2,60 x 1,20 (3.200 mahatsondo/hektarea bakoitzeko). Harri ama eta buztin-tuparri ugariko lurzoria.

**BARIETATEA:** % 85 Hondarrabi Zuri. %15 Gros Manseng.

**UZTA:** 2018

**MOTA:** Andelean hondar eta guzti ondutako txakolin zuria.

**ALKOOLA:** %13

**2018ko URTABEA:** Negua hotza izan zen eta udaberria, oso euritsua; baldintza horiek loraketa eta fruituen hartzea eragotzi zituzten; izan ere, hartzea ekainaren hasieran gertatu zen. Udaldia bero eta lehor samarra izan zen eta, hortaz, heltzea ona izan zedin lagundu zuen. Mahats-biltzea ohi bezala hasi zen, irailaren bukaeran. Hitz batez, urte ona, kantitateari dagokionez, eta oso ona, kalitateari dagokionez.

**PRESTAKETA:** Heltzeko baldintza ezin hobekak dituen Hondarribi Zuriko mahastian bertan aukeratzen da bilduko den mahatsa, eta edukiera txikiko kutxetan jasotzen da. Aletu eta lauskitu egiten da, eta arin prentsatu. Hotzeko lohigabetze estatikoa, 8/10°C bitartean. Temperatura kontrolatuta hartitzen da, 16 eta 18°C bitartean. Lau hilabetez andelean hondar eta guzti ondua, astean behin aireztatu gabe eraginda. Argitze eta egonkortze arinak. Iragazte amikrobiotiko bidezko botilaratze esterila.

**DASTATZE OHARRAK:** hori argi berdetsua, polita, fruitu zurien (sagarra) eta zitrikoen (pomeloa) lurrin sendoak ditu, lore-usain arinek bilduta. Ahoan, oso fresko ageri da, barietatearen berezko gorputz lodian oso txertatuta dagoen garratzasunarekin, eta hondarren gainean egindako lanak indartua. Bukaera luze, bilgarri, aromatiko eta oso iraunkorra du.

**GASTRONOMIA:** aperitiboak, zizka-mizkak, gazta gazteak, itsaskiak, arrainak, arroza eta lekariak ditu lagun. Zerbitzatzeko tenperatura: 8-10°C. Leku ilun eta fresko batean gorde, usain arrotzik gabekoan. Hiruzpalau urtez, bilakaera ona izaten du botilan.

