

# HIRUZTA PARCELA Nº 3

## TXAKOLI 2015 EDICIÓN LIMITADA

Parcela Nº 3 es un txakoli de añada que refleja el carácter de nuestra finca. Nace de una parcela muy especial, la Parcela Número 3.

La uva autóctona Hondarrabi Zuri, cultivada en los viñedos de la propiedad, es la protagonista de esta parcela en la que la singularidad del clima atlántico cobra todo su sentido.

Este vino toma su nombre de esta parcela que representa la esencia del proyecto HIRUZTA. HIRU, 3 en euskera y UZTA que significa cosecha.

HIRUren UZTA, COSECHA DE TRES. El sueño de un padre y sus dos hijos, la familia Rekalde, que hoy es una realidad. Tres son también los años que ha estado criándose con sus lías.

La suma de estos factores marcan la personalidad de este txakoli único.

**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:** 100% Hondarrabi Zuri.

**COSECHA:** 2015. Edición limitada 1.317 botellas.

**TIPO:** Txakolí blanco con crianza de 3 años en depósito sobre lías.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13%

**ELABORACIÓN:** selección de vendimia en la parcela de viñedo número 3 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 durante tres años, madurando lentamente hasta su embotellado, sin clarificación ni estabilización alguna.

**AÑADA 2015:** Una buena añada en cuanto a cantidad y calidad con una primavera poco lluviosa y temperaturas relativamente cálidas, lo cual favoreció la floración y el cuajado de los racimos. Un mes de septiembre con una climatología cambiante, comenzando con temperaturas frescas y terminando con buen tiempo, que alargaron la maduración, consiguiendo una mayor expresión aromática en los vinos.

**NOTAS DE CATA:** Como resultado de este proceso de crianza en depósito, el vino muestra su pureza e integridad, que se refleja en su gran intensidad y complejidad aromática, apreciándose muchas notas de confituras de fruta blanca como la manzana, de cítricos como pomelo y naranja, orejones..., también se aprecian ciertas notas de queroseno y especias.

Destaca la potencia en boca, su estructura y longitud.

Magnífica evolución en la botella, con una crianza reductora propia de un gran vino.

**GASTRONOMÍA:** Por su complejidad y potencia en boca es un vino que puede acompañar tanto a platos de pescado a la brasa como a guisos de pescados y también de carne no muy condimentados. Excelente con quesos curados. 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.

