

HIRUZTA PARCELA N° 3

2015KO TXAKOLINA EDIZIO MUGATUA

Parcela N° 3 izeneko urtabeko txakolina da, gure lursailaren izaeraren erakusgarri.

Oso lurzati berezitik, 3. zenbakidunetik, sortua da.

Bertako mahats Hondarrabi Zuri da lurzati horren protagonista, geure mahastietan landu ohi dena. Izan ere, lurzati horretan zentzu osoa hartzen du klima atlantikoaren berezitasunak.

Ardo horrek, hortaz, HIRUZTA –“HIRU UZTA”– proiektuaren mamiaren adierazgarri den lurzati horretatik hartu du izena.

HIRUren UZTA: Asensio Rekalderen eta horren bi seme Txarli eta Angelen amets gauzatua. Halaber, hiru urtez hazia da lokarrietan.

Faktore horien baturak, txakolin paregabe horren nortasuna eratu du.

JATORRI DEITURA: Getariako Txakolina.

MAHASTIA: 11 hektareako geure mahastia, upategiaren inguruetan, hain zuzen ere, Jaizkibel mendiaren hegaletan datzana. Hegoalderantz orientatuta dagoenez, haizetik eta Kantauri Itsasoko hezetasunetik babestuta dago; hortaz, bikain eguzkituta dago.

Besorako mahastia, Cuyot bikoitz inausketa-sistema baliatuz. Landaketa-eremua: 2,60 x 1,20 (3.200 mahatsondo/hektarea bakoitzeko). Lurrak harri ama ugari eta tuparri buztintsua dauzka.

BARIETATEA: % 100 Hondarrabi Zuri.

UZTA: 2015. Edizio Mugatua. 1.317 botilak.

MOTA: Txakolin zuria, 3 urteko ontzea tangan, lokarrien gainean.

ALKOHOL GRADUAZIOA: % 13

LANTZEA: Mahats-biltzea hautatzen da Hondarrabi Zuriko 3. zenbakidun lurzati mahastian, heltze-baldintza onenekin, eta edukiera txikiko kutxetan biltzen da. Aletu eta zanpatzen da eta ondoren, emeki zapaldu. Hondar-garbitze estatikoa egiten da hotzean, 8°/10°C arteko tenperaturan. Hartzidura, tenperatura kontrolatuan, 16° eta 18°C artean. Hiru urtez, andean lokarri gainean ontzen da, eta poliki heldu eta ondoren botilaratzen da, inolako klarifikazio edo egonkortzerik gabe.

2015KO URTABEA: Uzta ona, kantitate eta kalitateari dagokienez; udaberria euritsua izan ez denez eta tenperaturak nahiko epelak izan direnez, mahats-mordoen loratzea eta hartzea egokiak izan dira. Iraileko eguraldia aldakorra izan da: tenperatura freskoez hasi zen eta eguraldi ederrez bukatu; ondorioz, heltzea luzatu egin da eta ardoen adierazpen lurrintsua areagotu.

KATAREN OHARRAK: Tangako ontze-prozesu horren ondorioz, ardoak purutasuna eta osotasuna dauzka, eta ezaugarri horiek intentsitate handian eta konplexutasun aromatikoan islatzen dira: fruitu zurien –hala nola, sagarra-, zitrikoen –esaterako, pomeloa eta laranja- eta mertxika sikatuen konfitura ukituak nabarmentzen zaizkio, baita keroseno eta espezien ukitu batzuk ere. Ahoan potentzia, egitura eta luzera nabarmentzen zaizkio. Eboluzio bikaina du botilan, ardo bikain batek berez duen ontze murriztailearekin.

GASTRONOMIA: Ardoaren konplexutasuna eta ahoko potentzia direla eta, arrain erreekin nahiz arrain-gisatuekin eta ongailu gutxiko haragi-gisatuekin batera edan daiteke. Bikaina, gazta onduekin. Zerbitzatzeko tenperatura: 8° eta 10°C artean. Leku freskoan gorde behar da, argirik eta usain arrotzik gabe. Eboluzio ona du botilan datozen hiruzpalau urtez.

