

HIRUZTA PARCELA N° 3

TXAKOLI 2015 ÉDITION LIMITÉE

Parcela N° 3 est un txakoli de millésime qui reflète le caractère de notre domaine.

Il naît d'une parcelle très particulière, la Parcelle Numéro 3.

La variété de raisin autochtone Hondarrabi Zuri, cultivée dans les vignobles du domaine, est la vedette de cette parcelle où la particularité du climat atlantique prend tout son sens.

Ce vin doit son nom à cette parcelle qui représente l'essence du projet HIRUZTA. HIRU, 3 en langue basque, et UZTA qui veut dire récolte ou vendange.

HIRUren UZTA, RÉCOLTE DE TROIS. Le rêve d'un père et de ses deux fils, Asensio, Txarli et Ángel Rekalde, qui est devenu aujourd'hui une réalité.

Trois est aussi le nombre d'années que le vin a été élevé sur ses lies.

La somme de ces facteurs marquent la personnalité de ce txakoli unique.

APPELLATION D'ORIGINE: Getariako Txakolina.

VIGNOBLE: vignoble propre de 17 hectares situé aux alentours de la Bodega et sur un des flancs du Jaizkibel. Son orientation plein Sud le protège du vent et de l'humidité du Golf de Gascogne, en bénéficiant d'un excellent ensoleillement. Vignoble cultivé en espalier avec le système de taille en Guyot double. Densité de plantation: 2,60 x 1,20 (3.200 pieds/hectare). Sol formé de nombreuses roches-mères, marneux et argileux.

CÉPAGE: 100% Hondarrabi Zuri.

RÉCOLTE: 2015. Édition Limitée. 1.317 bouteilles.

TYPE: Txakoli blanc d'élevage de 3 ans en cuve sur lies.

TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS: 13% vol.

ÉLABORATION: Sélection de vendange sur la parcelle de vignoble numéro 3 de Hondarrabi Zuri dans les meilleures conditions de maturation et ramassage en cassettes. Égrenage et foulage suivis d'un pressage doux. Débourageage statique à froid à 8-10°C. Fermentation à température contrôlée entre 16 et 18°C. Élevage sur lies en cuve pendant trois ans, la maturation du vin se fait lentement jusqu'à sa mise en bouteille, sans aucune clarification ni stabilisation.

MILLÉSIME 2015: Un bon millésime en termes quantitatifs et qualitatifs avec un printemps peu pluvieux et des températures relativement chaudes, ce qui a favorisé la floraison et la nouaison des grappes. Un climat changeant en septembre, marqué par des températures fraîches en début de mois et un temps clément en fin de mois clémente, a prolongé la maturation, révélant par la suite une meilleure expression aromatique des vins.

NOTES DE DÉGUSTATION: Par suite de ce processus d'élevage en cuve, le vin affiche une pureté et une intégrité qui se reflètent dans sa belle intensité et sa grande complexité aromatique, laissant apprécier plusieurs notes de confitures aux fruits blancs tels que la pomme, aux agrumes tels que le pamplemousse et l'orange, aux abricots, etc., sans oublier certaines notes de kérosène et d'épices. Remarquer la puissance en bouche, sa structure et sa longueur. Évolution magnifique dans la bouteille, avec un élevage réducteur caractéristique d'un grand vin.

GASTRONOMIE: En raison de sa complexité et sa puissance en bouche, ce vin peut accompagner aussi bien des plats de poisson grillé que des ragoûts de poisson ou de viande peu assaisonnés. Excellent pour accompagner des fromages affinés.

