



## FICHA DE CATA

# HIRUZTA ROSÉ 2019

**Hiruzta Rosé** es un txakoli rosado de estilo moderno que se elabora a partir de uva Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri, cultivadas en viñedos de la propiedad en Hondarribia.

**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:** 50% Hondarrabi Beltza. 50% Hondarrabi Zuri.

**COSECHA:** 2019

**TIPO:** Txakoli rosado

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12%

**ELABORACIÓN:** selección de vendimia en parcelas de viñedo propio de Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri. Recogida y transporte en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado. La tinta Hondarrabi Beltza maceró en depósito durante 4 a 6 horas a baja temperatura de 8°/10°C, seguido de un escurrido o sangrado del mosto rosado. Posteriormente este mosto coloreado se mezcló con mosto blanco de Hondarrabi Zuri. Una vez limpios de impurezas, el mosto fermentó a temperatura controlada entre 16° y 18° C. Tras una clarificación y estabilización suaves se embotelló de forma estéril mediante filtración amicrobica.

**AÑADA 2019:** Una añada de muchos extremos ya que ha sido un año muy cálido con invierno, primavera y verano muy secos y con un otoño muy húmedo y lluvias muy intensas. Junio tuvo algunas heladas a principio de mes y temperaturas muy altas a finales. Todo esto ha afectado a la cantidad de la cosecha del 2019, no así a la calidad que ha sido excelente gracias al agua que acumulaba la planta del otoño anterior.

**NOTAS DE CATA:** color rosa grosella, con intensos aromas a frutos rojos y negros donde destaca la fresa, la mora y el cassis, con un fondo cítrico y notas vegetales de gran calidad. En boca se muestra muy fresco y algo picante, con una acidez equilibrada potenciada por una punta de gas carbónico natural, ofreciendo luego buen paso de boca y un final largo lleno de aromas.

**GASTRONOMÍA:** aperitivos, entremeses, quesos poco curados y semicurados, mariscos, pescados, arroces, legumbres, pasta, fiambre y carnes blancas. 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 dos años.