



DASTATZE FITXA

HIRUZTA ROSÉ 2019

Jabeek Hondarribiko mahastietan hazitako Hondarribi Beltz mahatsez egindako txakolin gorria da **Hiruzta Rosé**, estilo modernokoa.

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 lurzoru.

BARIETATEA: % 50 Hondarribi Beltza. % 50 Hondarribi Zuri.

UZTA: 2019

MOTA: Txakolin gorria

ALKOOLA: %12

ELABORAZIOA: Hondarribi Beltzeko eta Hondarribi Zuriko gure mahastian bertan aukeratzen da bilduko den mahatsa. Mahatsa bildu eta edukiera txikiko kutxetan garraiatu ohi da. Aletu eta zanpatu egin ohi da. Hondarribi Beltza tinta lauzpasei orduz beratu zen andean, behe-tenperaturan (8°/10°C bitartean), eta hurrena muztio gorria xukatu edo atera zen. Ondoren, muztio koloreduna Hondarribi Zuriko muztio zuriarekin nahasi zen. Muztioei ezpurutasunak kendu eta gero, tenperatura kontrolatupean, 16° eta 18°C bitartean, hartzitu ziren. Argitze eta egonkortze arinak. Botilaratze esterila, iragazketa amikrobiko bidez.

2019ko URTABEA: Mutur askoko urtabea, zeren eta oso urte beroa izan baita; hots, negua, udaberria eta uda oso lehorrak izan dira eta udazkena, oso hezea eta euritsua. Ekainaren hasieran izozte batzuk egon ziren eta amaieran, oso tenperatura altuak. Horrek guztiak eragina izan du 2019ko uztaren kantitatean; ez kalitatean, ordea, bikaina izan delako, aurreko udazkeneko landareak metatutako urari esker.

DASTATZE OHARRAK: Andere-mahats gorriaren kolorea du, fruitu gorri eta beltzak lurrin bizia, marrubi, masusta eta andere-mahats beltzarena nabarmen, hondoko usaina zitrikoena duelarik, kalitate handiko landare-ukituekin. Ahoan oso fresko ageri da, garratzasun orekatua du, berezko gas-karboniko apurrak eragina; aho-pasaera egokia du hurrena, eta usainez betetako bukaera beta.

GASTRONOMIA: Gosegarriak, zizka-mizkak, gazta gazteak eta erdionduak, itsaskiak, arrainak, arroza, lekariak, pasta, fianbreak eta okela zuriak ditu lagun onak. Zerbitzatzeko tenperatura: 8°C - 10°C. Itzalpean gorde, leku fresko eta usain arrotzik gabekoan. Ondo irauten du botilan bi urtez.