



FICHE DE DÉGUSTATION

HIRUZTA ROSÉ 2019

Le **Hiruzta Rosé** est un txakoli de style contemporain qui a été conçu à partir du raisin Hondarrabi Beltza, cultivé dans une propriété viticole de Fontarrabie.

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 (3200 pieds/hectare). Sol formé de nombreuses roches-mères, marneux et argileux.

VARIÉTÉ: 50% Hondarrabi Beltza. 50% Hondarrabi Zuri.

RÉCOLTE: 2019

TYPE: Txakoli rosé

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12%

ÉLABORATION: Choix des vendanges dans des parcelles de vignoble propre de Hondarrabi Beltza et de Hondarrabi Zuri. Récolte et transport dans des bennes de petite capacité. Égrenage et foulage. Le raisin noir Hondarrabi Beltza a macéré dans des cuves pendant 4 à 6 heures à basse température de 8°/10°C, suivi d'un égouttage ou d'une saignée du moût rosé. Ensuite, ce moût coloré a été mélangé à du moût blanc de Hondarrabi Zuri. Une fois exempts d'impuretés, les moûts ont fermenté à température contrôlée entre 16° et 18°C. Clarification et stabilisation douces. Mise en bouteille stérile à travers un filtrage amicrobien.

MILLÉSIME 2019: Un millésime des extrêmes puisque l'année a été très chaude avec un hiver, un printemps et un été exceptionnellement secs et avec un automne très humide et des pluies très fortes. Juin a eu quelques gelées en début de mois et des températures très élevées en fin de mois. Tout cela a affecté la quantité des vendanges de 2019, mais pas la qualité, qui a été excellente grâce à l'eau accumulée par la plante à l'automne précédent.

NOTES DE DÉGUSTATION: De couleur rose groseille, avec un puissant arôme de fruits rouges et noirs, en particulier fraise, mûre et cassis, avec un fond aux agrumes et des touches végétales de grande qualité. Une bouche d'une grande fraîcheur, avec une acidité équilibrée mise en valeur par une nuance de gaz carbonique, offrant un long passage en bouche et une finale remplie d'arômes.

GASTRONOMIE: amuse-bouches, hors-d'œuvres, fromages peu affinés et demi-affinés, fruits de mer, poissons, riz et légumes secs, pâtes, charcuterie et viandes blanches. Température de service : entre 8 et 10°C. A conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière, exempt d'odeurs. Bonne évolution en bouteille pendant les deux ans à venir.