



FICHA DE CATA

HIRUZTA TXAKOLINA TINTO 2019

Este vino, es un txakolí tinto de estilo moderno que se elabora a partir de uvas de la variedad autóctona Hondarrabi Beltza cultivadas en viñedos de la propiedad en Hondarribia en el País Vasco.

DENOMINACION DE ORIGEN: Getariako Txakolina

VIÑEDO: Propio de 17 has., y situado en los alrededores de la bodega y en la falda del monte Jaizkibel, con orientación hacia mediodía, que lo protege del viento y la humedad del cercano mar Cantábrico, disfrutando de una excelente insolación. Viñedo cultivado en espaldera con el sistema de poda Cuyot doble. Marco de plantación: 2,60 x 0,90 (4200 cepas/hectárea). Suelo con mucha roca madre y margo arcilloso.

VARIEDAD: 100 % Hondarrabi Beltza

COSECHA: 2019

TIPO: Txakoli tinto

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%

ELABORACIÓN: La uva se cultiva en parcelas de viñedo propio de Hondarrabi Beltza. Recogida y transporte en cajas de pequeña capacidad. La vendimia despalillada y estrujada fermentó en acero inoxidable. Al acabar la fermentación se pasó el vino a barricas para realizar la fermentación maloláctica. Permaneció en barricas con sus lías durante 6 meses hasta que se embotelló. Se han utilizado barricas de roble francés usadas para preservar más la fruta en el vino.

AÑADA 2019: Una añada de muchos extremos ya que fue 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 afectó a la cantidad de la cosecha del 2019, no así a la calidad que fue excelente gracias al agua que acumulaba la planta del otoño anterior.

NOTAS DE CATA: color rojo picota con intensos aromas a frutos rojos y negros donde destaca la fresa y el cassis, con un fondo balsámico y notas vegetales de gran calidad. En boca se muestra muy fresco y equilibrado, con buen paso de boca y un final largo lleno de aromas varietales.

GASTRONOMÍA: quesos poco curados y semicurados, embutidos, carnes blancas y potajes de legumbres. Temperatura de servicio: 15 -17°C. Conservar en un lugar fresco, en ausencia de iluminación y en un local exento de olores extraños. Listo para beber ahora y con una buena evolución en botella durante los próximos dos años.