



DASTATZE FITXA

HIRUZTA TXAKOLINA BELTZA 2019

Ardo hori estilo modernoko txakolin beltza da, Hondarribiko (Euskal Herria) upategiaren mahastietan hazitako bertako Hondarrabi Beltz barietateko mahatsekin egin dena.

JATORRI DEITURA: Getariako Txakolina

MAHASTIA: Jabetza beraiena da, 17 hektarea ditu eta upategiaren inguruetan dago, Jaizkibel mendiaren magalean, hain zuzen. Eguerdirantz 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 0,90 (4200 mahatsondo/ hektarea bakoitzeko), Harri ama eta buztin-tuparri ugariko lurzorua.

BARIETATEA: % 100 Hondarrabi Beltza

UZTA: 2019

MOTA: Txakolin beltza

ALKOOLA: 12,5%

ELABORAZIOA: Hondarrabi Beltz mahatsak upategiaren mahastietako lursailetan hazi ziren. Mahatsak bildu ostean, edukiera txikiko kutxetan garraiatu ziren. Bildutako mahats-mordoaren txortanak kendu eta gero, mahatsak jo eta altzairu herdoilgaitzean hartzitu ziren. Hartzidura amaitu ondoren, ardoa upeletara igaro zen, hartzidura malolaktikoa-bigarren irakinaldia- egiteko. 6 hilabetez egon zen upeletan, liekin, eta gero botilatu zen. Haritz frantseseko upelak erabili ziren, frutak ardoan gehiago iraun zezan.

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

DASTATZE OHARRAK: kolore pikota-gorria, fruitu gorri eta beltzen aroma biziak, marrubia eta andere-mahats beltza nabarmentzen direla, hondo baltsamikoarekin, eta kalitate handiko landare-ukituekin. Ahoan fresko-fresko eta orekatu agertzen da; aho-igarotzea atsegina da eta bukaera, luzea eta barietatearen romez betea.

GASTRONOMIA: gazta gutxi onduak eta erdionduak, hestekiak, haragi zuriak eta lekale-lapikokoak ditu lagun onak. Zerbitzatzeko tenperatura: 15° eta 17°C bitartean. Gorde leku fresko batean, itzalpean, usain arrotzik gabekoan. Orain edateko prest, ondo irauten du botilan egin eta hurrengo bi urtetan.