



FICHA DE CATA

HIRUZTA 2020

Hiruzta es un txakoli que conjuga el clasicismo con un estilo moderno, elaborado a partir de uva autóctona Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia, y elaborado en una singular bodega dotada de la tecnología más actual.

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: 100% Hondarrabi Zuri

COSECHA: 2020

TIPO: Txakoli Blanco

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

ELABORACIÓN: vendimia recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado seguido de un escurrido y prensado suave. Desfangado estático del mosto yema en frío a 8°/10°C. Fermentación a temperatura controlada entre 16° y 17°C. Conservación en depósitos a baja temperatura para mantener en disolución el gas carbónico endógeno de origen natural. Clarificación y estabilización suaves. Embotellado estéril mediante filtración amicróbica a baja temperatura.

AÑADA 2020: Una añada que vino con una semana de adelanto sobre las fechas habituales. Año muy seco comparando con los anteriores, pero con la lluvia suficiente y en los momentos más necesarios, especialmente después del envero consiguiendo así una buena maduración. La floración fue buena y la uva cuajó muy bien, gracias a lo cual contamos con una cosecha 2020 muy buena en cuanto a cantidad y calidad.

NOTAS DE CATA: Limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Escanciado en copa desde cierta altura se observa la presencia de finísimas burbujas de gas carbónico propias de este tipo de txakolis.

En la nariz aparecen intensos aromas de frutos blancos (pera y manzana), cítricos (pomelo) y tropicales (piña y maracuyá), todos ellos potenciados por el sutil desprendimiento del gas carbónico natural.

En boca se muestra muy equilibrado y fresco, con cierta sensación de aguja picante en la lengua y una acidez muy integrada. Paso de boca agradable, con notas cítricas y tropicales en el retrogusto. Final largo y aromático.

GASTRONOMÍA: aperitivos, entremeses, quesos poco curados, mariscos, pescados, arroces y legumbres. 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. Total garantía de ausencia de defectos aromáticos derivados del sistema de cierre utilizado.