



## DASTATZE FITXA

# HIRUZTA 2020

Klasikotasuna eta gaur egungo estiloa bateratzen ditu Hiruzta txakolinak, jabeek Hondarribian duten mahastietako Hondarribi Zuri mahatsaz eta teknologiarik modernoenez hornitutako upategi batean egindakoa.

**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 1,20 (3.200 mahatsondo/hektarea bakoitzeko). Harri ama eta buztin-tuparri ugariko lurzorua.

**BARIETATEA:** % 100 Hondarribi Zuri.

**UZTA:** 2020

**MOTA:** Txakolin zuria

**ALKOOLA:** 12%

**ELABORAZIOA:** mahatsa bildu eta edukiera txikiko kutxetan garraiatzen da. Aletu eta lauskitu egiten da, eta arin prentsatu. Hotzeko lohigabetze estatikoa, 8/10°C bitartean. Temperatura kontrolatuta hartitzen da, 16°C eta 18°C bitartean. Andelan kontserbatzen da, temperatura txikian, jatorri naturaleko gas karbonikoa disolbatuta atxikitzeko. Argitze eta egonkortze arinak.

**2020ko URTABEA:** Urtaldia ohi baino aste bete lehenago iritsi zen. Oso urte lehorra, aurrekoekin alderatuta, baina nahiko euria egin zuen gehien behar zenean, batez ere, kolore-aldaketaren ostean, eta, horrela, heltze egokia lortu zen. Loraketa ona izan zen, eta mahatsa ederki mamitu zen; horri esker, 2020ko uzta bikaina izan da, kantitate eta kalitateari dagokienez.

**DASTATZE OHARRAK:** Kolorea hori argia eta isla berdetsuak. Fruitu zurien (sagarra), zitrikoen (arabisagarra) eta tropikalen (anana) lurrin sendoak antzematen dira, lore zurien usain ezin arinago batek bilduta, gutzia ere hondar-gas karbonikoaren agerpenak indartuta.

Ahoan oso orekatu eta freskoa, txinparta-puntuarekin eta garraztasun oso integratuarekin. Aho-pasera atsegina, anana- eta arabisagar-ukituak uzten ditu zaporeondoan. Bukaera luzea eta usaintsua.

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