



## FICHE DE DÉGUSTATION

# HIRUZTA 2020

**Hiruzta** est un txakoli qui marie le classicisme à un style contemporain et qui est élaboré à partir de raisins Hondarrabi Zuri, cultivés dans leurs propres vignobles à Fontarrabia (Hondarribia, en langue basque) et élaborés dans une singulière cave dotée de la technologie la plus moderne.

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

**VARIÉTÉ:** 100% Hondarrabi Zuri

**RÉCOLTE:** 2020

**TYPE:** Txakoli Blanc

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 12%

**ÉLABORATION:** vendange récoltée et transportée dans des bennes de petite capacité. Égrenage et foulage suivis d'un égouttage et d'un pressurage léger. Débourbage statique du jus de goutte à froid, entre 8/10°C. Conservation en cuves à basse température de façon à maintenir en dissolution le gaz carbonique endogène d'origine naturelle. Clarification et stabilisation douces. Mise en bouteille stérile à travers un filtrage amicrobien à basse température.

**MILLÉSIME 2020:** Un millésime qui est arrivé avec une semaine d'avance par rapport aux dates habituelles. Année très sèche comparativement aux précédentes, mais avec de la pluie en quantité suffisante et quand il fallait, notamment après la véraison, permettant ainsi une bonne maturation. La floraison a été bonne et le raisin a très bien noué. Grâce à cela, nous avons une très bonne vendange 2020 en termes de quantité et qualité.

**NOTES DE DÉGUSTATION:** Droit et brillant. De couleur jaune avec des reflets émeraude. Versé dans un verre à pied depuis une certaine hauteur, nous y observons la présence de bulles très fines de gaz carbonique propres à ce genre de txakolis.

Il manifeste un nez très intense aux arômes de fruits blancs (poire et pomme), d'agrumes (pamplemousse) et de fruits tropicaux (ananas et maracuja), le tout renforcé par la subtile émanation du gaz carbonique naturel.

Bon équilibre en bouche tenu par une fraîcheur accompagnée d'une touche pétillante au niveau de la langue et d'une acidité très intégrée. Une tenue en bouche agréable avec un arrière-goût de notes d'agrumes et tropicales. Une finale longue et aromatique.

**GASTRONOMIE:** amuse-bouches, hors-d'œuvres, fromages peu affinés, fruits de mer, poissons, riz et légumes secs. Température de service : entre 8° et 10°C. Conserver dans un endroit frais, sans lumière et sans odeurs étranges. Une bonne évolution en bouteille pendant les deux ans à venir. Garantie absolue de l'absence de défauts aromatiques résultant du système de fermeture employé.