



## FICHA DE CATA

# HIRUZTA TXAKOLINA TINTO 2020

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:** 2020

**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 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 invierno 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:** 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.