



DASTATZE FITXA

HIRUZTA BASQUE BRUT NATURE

Ardo apardun originala bertoko Hondarrabi Zuri mahatsekin egiten da; gure mahastian lantzen da, upategian bertan, botilaz botila metodo tradizional eran.

JATORRI DEITURA: Getariako Txakolina

MAHASTIA: Jabetza beraiena da, 17 hektarea ditu eta upategiaren inguruetan dago, Jaizkibel mendiaren magalean, hain zuzen. Eguerdiantz orientatuta dagoenez, haizetiketa 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% Hondarrabi Zuri.

UZTA: Millésime 2017

MOTA: Brut Nature ardo apardun naturala

ALKOOLA: % 12

ELABORAZIOA: Gure mahastian bertan landutako Hondarrabi Zuri mahatsezko ardo zuria oinarri hartuta egin zen ardo aparduna, gure upategian, hain zuzen, botilaz botila metodo tradizional eran. Bigarren hartidura, iraupen luzekoa, behe-tenperaturan egin zen eta jarraian, 14 hilabetetik gorako botiletan liga gainean ondu. Ondoren, eskuz eraginda, pupitreetan dekantatu zen, eta ligak artisau-moduan.

Ez da espedizio-likorerik erabiltzen; hortaz, ardo apardun naturala da, hau da, ligak ateratzerakoan ez zaio azukrerik gehitzen (Brut Nature).

DASTATZE OHARRAK: Garbia eta distiratsua. Hori argia, isla berdexkekin. Tamaina meheko burbuilak darizkio, baita iraunkortasun handiko arrosario ugari ere. Oso apar leun eta krematsua, ardoaren gainazal gehiena -koroa eta parpailak- estaltzen duena.

Fruitu zurien (madaria eta sagarra) aroma biziak agertzen dira sudurrean, mihilu usainean bilduta, bai eta ukitu fin krematsu eta opilen antzekoak ere. Gas karboniko naturala askatzean, horiek guztiak indartu egiten dira.

Ahoan, orekatua eta freskoa da; gas karbonikoak sentazio bizi eta atsegina sortzen du, eta garratzasuna oso txertatuta dago. Atsegina da eta gorputz handia du ahotik igarotzean, egitura du eta krematsua da, eta zapore ondokoan fruta-konpota ekartzen du gogora. Bukaera luze eta usaintsua du.

GASTRONOMIA: janaurrekoak, zizka-mizkak, gazta gutxi onduak, itsaskiak, arrainak, arrozak, lekaleak, haragi zuriak eta postreak ditu lagun onak. Zerbitzatzeko tenperatura: 5° eta 8°C bitartean. Gorde leku fresko batean, itzalpean, usain arrotzik gabekoan. Ondo irauten du botilan egin eta hurrengo bi urtetan; betiere, botilak posizio bertikalean egon behar du.