

HIRUZTA PARCELA N° 3 BARREL AGED

TXAKOLI 2020 ELABORADO EN BARRICA
EDICIÓN LIMITADA - 900 BOTELLAS -

Este txakoli nace de una parcela muy especial donde la uva autóctona Hondarrabi Zuri es la protagonista. Ubicada en los viñedos de la propiedad en Hondarrabia, País Vasco. Una parcela, en la que la singularidad del clima atlántico cobra todo su sentido.

DENOMINACION DE ORIGEN: Getariako Txakolina

PARCELA: La Parcela Número 3, se encuentra en un lugar privilegiado, es la más antigua de la finca Hiruzta, orientada al sur tiene la máxima insolación. Una parcela única, de la que en la vendimia 2020 se seleccionó la uva Hondarrabi Zuri que mejor había madurado para elaborar una edición limitada de 900 botellas de este excepcional txakoli. Un txakoli que tras su paso por barrica de roble francés, refleja la máxima expresión del potencial de la uva autóctona Hondarrabi Zuri y de esta singular parcela. Suelo arcilloso procedentes de margas calcáreas, con fragmentos de roca caliza cubierto en la superficie de arena que procede de las laderas del monte Jaizkibel.

VARIEDAD: 100% Hondarrabi Zuri.

COSECHA: 2020. Edición limitada 900 botellas.

TIPO: Txakoli blanco con crianza en barrica.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

ELABORACIÓN: Permaneció 12 meses con sus lías en una barrica de 500 litros de roble francés con fondos de acacia para respetar el origen y las características de la variedad. Tras su paso por barrica ha permanecido un mínimo de 12 meses en la botella antes de su salida al mercado. Se ha embotellado sin clarificación ni estabilización alguna.

AÑADA 2020: Una cosecha que se adelantó una semana 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 con un rendimiento óptimo y con una uva de gran calidad.

NOTAS DE CATA: Como resultado de este proceso de crianza, el vino muestra gran complejidad aromática, apreciándose muchas notas de fruta blanca como la manzana, de cítricos como pomelo combinadas con notas especiadas, balsámicas y ligeramente ahumadas. Destaca su equilibrio, untuosidad y longitud en boca. Un txakoli que tendrá una magnífica evolución en la botella durante varios años.

GASTRONOMÍA: Por su complejidad y potencia en boca es un vino que puede acompañar tanto a platos de pescado a la brasa como a guisos de pescados y también de carne no muy condimentados. Excelente con quesos curados.

