

# HIRUZTA PARCELA N° 3 BARREL AGED

2020KO TXAKOLINA UPELEAN ONDUA  
EKOIZPEN MUGATUA – 900 BOTILA –

Txakolin hori oso lurzati berezi batean sortua da, zeinean Hondarrabi Zuri mahats-barietatea protagonista den. Hondarrabiko gure mahastietan dago. Lurzati horretan klima atlantikoaren berezitasunak zentzu osoa hartzen du.

**JATORRI DEITURA:** Getariako Txakolina

**LURZATIA:** Parcela N° 3 izeneko txakolina toki paregabe batean dago; izan ere, Hiruzta lurzatiarik zaharrena da, hegoalderantz orientatuta dago eta, hortaz, bikain eguzkituta. Aparta da lurzattia, eta hoberen ondutako Hondarrabi Zuri mahatsak hautatu ziren 2020ko mahats-bilketan, ekoizpen mugatua, hots, 900 txakolin botila, egiteko. Haritz frantsesezko barriketan ondu ondoren, Hondarrabi Zuri bertako mahats-barietatearen eta lurzati berezi haren bikaintasunaren erakusgarri da txakolina. Buztin-lurra, tuparri karetsuetakoa, kare-haitz zatiak dituena, Jaizkibel mendiaren hegaleko hareaz estalia.

**MAHATS-BARIETATEA:** % 100 Hondarrabi Zuri.

**UZTA:** 2020. Edizio mugatua. 900 botila.

**MOTA:** Txakolin zuria, barriketan ondua.

**ALKOHOL GRADUAZIOA:** % 13

**ONTZEA:** 12 hilabetez, 500 litroko haritz frantsesezko barriketan, jalkinekin, akaziazko hondarrekin, mahats-barietatearen jatorria eta ezaugarriak errespetatzeko. Klarifikaziorik eta egonkortzerik gabe botilatu da. Barriketan egon ostean, 12 hilabetez egon da gutxienez botiletan, merkaturatu aurretik. Klarifikaziorik eta egonkortzerik gabe botilatu da.

**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 uza bikaina izan da: errendimendu aparta eta kalitate handiko mahatsa.

**KATAREN OHARRAK:** Ontze-prozesuaren ondorioz, txakolinak aroma ugari ditu; izan ere, fruitu zurien (sagarra) eta zitrikoen (arabisagarra) lurrinak antzematen dira, ukitu espeziatuekin, balsamikoekin eta pixka bat ketuekin batera. Oreka eta itsaskortasuna nabarmentzen zaizkio, eta ahoan luze irauten du. Eboluzio aparta izango du botilan hainbat urtez.

**GASTRONOMIA:** Txakolinaren konplexutasuna eta ahoko potentzia direla eta, gustura edaten da arrainak txingarretan erreta nahiz gisatuta eta ongailu gutxiko arrain eta haragi gisatuak jaten direnean. Ederki uztartzen da gazta onduekin.

