



DASTATZE FITXA

HIRUZTA ROSÉ 2022

Jabeek Hondarribiko mahastietan hazitako Hondarribi Beltz mahatsez egindako txakolin gorria da **Hiruzta Rosé**, estilo modernokoa.

JATORRI DEITURA: Getariako Txakolina

MAHASTIA: Jabetza beraiena da, 17 hektarea ditu eta upategiaren inguruetan dago, Jaizkibel mendiaren magalean, hain zuzen. Hegoalderantz orientatuta dagoenez, haizetik eta 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). Buztin-lurra, tuparri karetsuetakoa, kare-haitz zatiak dituena.

BARIETATEA: % 70 Hondarribi Beltza. % 30 Hondarribi Zuri.

UZTA: 2022

MOTA: Txakolin gorria

ALKOOLA: %12

ELABORAZIOA: Hondarribi Beltzeko eta Hondarribi Zuriko gure mahastian bertan aukeratzen da bilduko den mahatsa. Mahatsa bildu eta edukiera txikiko kutxetan garraiatu ohi da. Aletu eta zanpatu egin ohi da. Hondarribi Beltza tinta lauzpasei orduz beratu zen andean, behe-tenperaturan (8°/10°C bitartean), eta hurrena muztio gorria xukatu edo atera zen. Ondoren, muztio koloreduna Hondarribi Zuriko muztio zuriarekin nahasi zen. Muztioei ezpurutasunak kendu eta gero, tenperatura kontrolatupean, 16° eta 18°C bitartean, hartzitu ziren. Argitze eta egonkortze arinak. Botilaratze esterila, iragazketa amikrobiko bidez.

2022eko URTALDIA: Negu lehor baten ondoren, udaberriak sasoiko ohiko euriak ekarri zituen, baita elurteren bat ere, beheko kotetan. Hori dela eta, ernamuinketa eta loraketa aurreratu egin ziren eta fruituen hartzea ona izan zen. Azken hamarkadetako lehor eta beroenetakoa izan zen uda. Hala ere, udaberriko eta abuztuko euriei esker, landareek behar adina erreserba izan zituzten behar bezala heltzeko. Mahats-bilketa irailean hasi zen, hain zuzen, Hondarribiko ohiko egunetan baino 10 egun inguru lehenago. Mahatsa osasun-baldintza onenetan iritsi zen upategira, gradua ona eta azidotasuna ohi baino txikiagoa izan zirela; baldintza horiei esker, gorputz oneko txakolin orekatuak egin ziren. 2022ko uztaren errendimendua bikaina izan da eta mahatsa, kalitate handikoa.

DASTATZE OHARRAK: Andere-mahats gorriaren kolorea du, fruitu gorri eta beltzak lurrin bizia, marrubi, masusta eta andere-mahats beltzarena nabarmen, hondoko usaina zitrikoena duela, kalitate handiko landare-ukituekin. Ahoan oso fresko ageri da, garraztasun orekatua du, berezko gas-karboniko apurrak eragina; aho-pasaera egokia du hurrena, eta usainez betetako bukaera bete.

GASTRONOMIA: Gosegarriak, zizka-mizkak, gazta gazteak eta erdionduak, itsaskiak, arrainak, arroza, lekariak, pasta, fianbreak eta okela zuriak ditu lagun onak. Zerbitzatzeko tenperatura: 8°C - 10°C. Itzalpean gorde, leku fresko eta usain arrotzik gabekoan. Ondo irauten du botilan bi urtez.