



DASTATZE FITXA

HIRUZTA 2022

Klasikotasuna eta gaur egungo estiloa bateratzen ditu Hiruzta txakolinak, jabeek Hondarrribian duten mahastietako Hondarribi Zuri mahatsaz eta teknologiarik modernoenez hornitutako upategi batean egindakoa.

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: % 100 Hondarribi Zuri.

UZTA: 2022

MOTA: Txakolin zuria

ALKOOLA: 12%

ELABORAZIOA: mahatsa bildu eta edukiera txikiko kutxetan garraiatzen da. Aletu eta lauskitu egiten da, eta arin prentsatu. Hotzeko lohigabetze estatikoa, 8/10°C bitartean. Temperatura kontrolatuta hartitzen da, 16°C eta 18°C bitartean. Andelan kontserbatzen da, temperatura txikian, jatorri naturaleko gas karbonikoa disolbatuta atxikitzeko. Argitze eta egonkortze arinak.

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: Kolorea hori argia eta isla berdetsuak. Fruitu zurien (sagarra), zitrikoen (arabisagarra) eta tropikalen (anana) lurrin sendoak antzematen dira, lore zurien usain ezin arinago batek bilduta, guztia ere hondar-gas karbonikoaren agerpenak indartuta.

Ahoan oso orekatu eta freskoa, txinparta-puntuarekin eta garraztasun oso integratuarekin. Aho-pasera atsegina, anana- eta arabisagar-ukituak uzten ditu zaporeondoan. Bukaera luzea eta usaintsua.

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