

HIRUZTA PARCELA N°1.7 TXAKOLI TINTO 2021

EDICIÓN LIMITADA - 1.300 BOTELLAS -

Este vino, es un txakolí tinto de estilo moderno que se elabora a partir de uvas de la variedad autóctona Hondarrabi Beltza cultivadas en viñedos de la propiedad en Hondarribia en el País Vasco. Un vino tinto que refleja toda la personalidad de la variedad.

DENOMINACION DE ORIGEN: Getariako Txakolina

PARCELA: Parcela propia de 1,7 hectáreas situada en los alrededores de la bodega en las faldas del monte Jaizkibel, Suelo arcilloso procedentes de margas calcáreas, con fragmentos de roca caliza.

VARIEDAD: 100 % Hondarrabi Beltza

COSECHA: 2021

TIPO: Txakoli tinto. Edición limitada de 1.300 botellas.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%

ELABORACIÓN: Elaborado 100% con la uva autóctona Hondarrabi Beltza. Recogida y transporte en cajas de pequeña capacidad. La vendimia despalillada y estrujada fermentó en un depósito pequeño. Una vez acabada la fermentación alcohólica se pasó el vino a las barricas dónde realizó la fermentación maloláctica. Permaneció 11 meses con sus lías en barricas usadas de 500 litros de roble francés para preservar las características de la Hondarrabi Beltza. Se embotelló en octubre de 2022 sin ningún tipo de tratamiento de clarificación ni estabilización.

AÑADA 2021: La vendimia comenzó en septiembre, fecha habitual de estas labores en Hiruzta. La floración fue buena aunque algo más tardía que otros años. El verano fue fresco comparado con los anteriores. Llovió menos que en otros veranos por lo que se mantuvo el buen estado sanitario de la uva. Gracias a la mejora del tiempo en octubre se pudo alargar la vendimia recogiendo la uva en las mejores condiciones, gracias a lo cual contamos con una cosecha 2021 con un rendimiento óptimo y con una uva de gran calidad.

NOTAS DE CATA: color rojo picota con intensos aromas a frutos rojos y negros donde destaca la fresa y el cassis. Con un fondo balsámico y carácter terroso, presenta notas vegetales de gran calidad. En boca se muestra muy fresco y equilibrado, con buen paso de boca y un final largo lleno de aromas varietales propios de la Hondarrabi Beltza.

GASTRONOMÍA: quesos poco curados y semicurados, embutidos, carnes blancas y potajes de legumbres. Temperatura de servicio: 15 -17°C. Conservar en un lugar fresco, en ausencia de iluminación y en un local exento de olores extraños. Listo para beber ahora y con una buena evolución en botella durante los próximos dos años.

