

DASTATZE FITXA

HIRUZTA PARCELA N°1.7 TXAKOLIN BELTZA 2021

EDIZIO MUGATUA - 1.300 BOTILA -

Txakolin beltza, estilo modernokoa. Hondarriabiko gure mahastietan hazitako Hondarrabi Beltz bertako mahats-barietatearekin egiten da. Barietate horren nortasun guztiaren adierazgarria da ardo beltz hori.

JATORRI DEITURA: Getariako Txakolina

LURZATIA: 1,7 hektareako geure lurzattia, Jaizkibel mendiaren hegaletan datzana, hain zuzen, upategiaren inguruetan. Buztin-lurra, tuparri karetsuetakoa, kare-haitz zatiak dituena.

BARIETATEA: % 100 Hondarrabi Beltz.

UZTA: 2021 ekoa.

MOTA: Txakolin beltza. Edizio mugatua, 1.300 botila.

ALKOHOL GRADUAZIOA: 12,5%

ELABORAZIOA: % 100 Hondarrabi Beltz bertako mahats-barietatearekin egina. Edukiera txikiko kutxetan bildu eta garraiatu da. Bildutako mahats-mordoaren txortanak kendu eta zanpatu ondoren, andel txiki batean hartzitu ziren. Hartzidura amaitu ondoren, ardoa upeletara igaro zen, eta horietan hartzidura malolaktikoa egin zen. 11 hilabetez egon zen 500 litroko haritz frantsesezko barrika erabilietan, jalkinekin, Hondarrabi Beltz barietatearen ezaugarriak iraunarazteko. 2022ko urrian botilatu zen, klarifikaziorik eta egonkortzerik gabe.

2021eko URTABEA: irailean hasi zen mahats-bilketa, ohi bezala Hiruztan. Loraketa ona izan zen, baina beste urte batzuetan baino berandukoagoa. Uda freskoa izan zen, aurrekoekin alderatuta. Beste uda batzuetan baino euri gutxiago egin zuenez, mahatsaren osasun-egoera ona izan zen. Urriko eguraldiak hobera egin zuenez, urrian mahats-bilketa luzatu ahal izan zen, eta mahatsa baldintza onenetan bildu zen. Horri esker, 2021eko uztak errendimendu bikaina izan du, eta mahatsak, kalitate handia.

DASTATZE OHARRAK: kolore pikota-gorria, fruitu gorri eta beltzen aroma biziak, marrubia eta andere-mahats beltza nabarmentzen direla. Hondo baltsamikoa eta izaera lurkara ditu, eta kalitate handiko landare-ukituak ere. Ahoan fresko-fresko eta orekatu agertzen da; aho-igarotzea atsegina da eta bukaera, luzea eta Hondarrabi Beltzaren aromez betea.

GASTRONOMIA: gazta gutxi onduak eta erdienduak, hestekiak, haragi zuriak eta lekale-lapikokoak ditu lagun onak. Zerbitzatzeko tenperatura: 15° eta 17°C bitartean. Gorde leku fresko batean, itzalpean, usain arrotzik gabekoan. Orain edateko prest, ondo irauten du botilan egin eta hurrengo bi urtetan.

