

HIRUZTA PARCELA N°1.7 TXAKOLI TINTO 2021

ÉDITION LIMITÉE - 1.300 BOUTEILLES -

Ce vin est un txakoli rouge moderne élaboré avec des raisins de la variété autochtone Hondarrabi Beltza cultivés dans les vignobles du domaine à Fontarrabie, au Pays basque espagnol. Un vin rouge qui exprime toute la personnalité de la variété.

APPELLATION D'ORIGINE: Getariako Txakolina

PARCELLE: Parcelle du domaine de 1,7 hectares située à proximité de la cave, sur les coteaux du mont Jaizkibel. Sol argileux provenant de marnes calcaires incrusté de fragments de roche calcaire.

VARIÉTÉ: 100% Hondarrabi Beltza

VENDANGE: 2021

TYPE: Txakoli rouge. Édition limitée de 1 300 bouteilles

TITRE ALCOOMÉTRIQUE: 12,5%

ÉLABORATION: Élaboré avec 100% de raisin autochtone Hondarrabi Beltza. Vendange et transport dans des caisses de capacité réduite. Les raisins égrappés et pressés ont fermenté dans une petite cuve et une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin a été transféré dans les fûts pour la fermentation malolactique. Il est resté 11 mois en vieux fûts de chêne français de 500 litres pour préserver les caractéristiques de la variété Hondarrabi Beltza. Il a été mis en bouteille en octobre 2022 sans aucun type de traitement de clarification ou de stabilisation.

MILLÉSIME 2021: La vendange a commencé en septembre, la période habituelle pour ces travaux à Hiruzta. La floraison a été bonne quoiqu'un peu plus tardive que d'autres années. L'été a été frais par rapport aux précédents. Il a moins plu que d'autres étés, le raisin s'est donc maintenu en bon état sanitaire. Les meilleures conditions météorologiques du mois d'octobre nous ont permis de repousser la vendange et de récolter le raisin dans les meilleures conditions possibles; nous avons ainsi obtenu une vendange 2021 optimale en termes de qualité et de quantité.

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur rouge bigarreau, complexité aromatique avec des notes de fruits rouges et noirs comme la fraise et le cassis notamment. Avec un fond balsamique et terreux et des notes végétales de grande qualité. Très frais et équilibré en bouche, avec une bonne attaque et une longue finale riche en arômes caractéristiques de la variété Hondarrabi Beltza.

GASTRONOMIE: Fromages peu affinés et semi-affinés, charcuterie, viandes blanches et potées de légumes secs. Température de dégustation: 15-17°C. Conserver en lieu frais, à l'abri de la lumière et dans un lieu de stockage sans odeurs fortes. Prêt pour être consommé immédiatement et avec une bonne évolution en bouteille pendant les deux prochaines années.

