

FICHA DE CATA

HIRUZTA BASQUE BRUT

Este original vino espumoso procede de uvas autóctonas de la variedad Hondarrabi Zuri, cultivadas en el viñedo de la propiedad y elaborado por el "Método Tradicional" botella a botella en la misma bodega.

DENOMINACION DE ORIGEN: Getariako Txakolina

VIÑEDO: Viñedo propio de 17 has. situado en los alrededores de la bodega en la falda del monte Jaizkibel. Su orientación hacia mediodía lo protege del viento y la humedad del cercano mar Cantábrico, permitiéndole disfrutar de una excelente insolación. Viñedo cultivado en espaldera con el sistema de poda Guyot doble. Marco de plantación: 2,60 x 1,20 (3.200 cepas/hectárea). Suelo con mucha roca madre y margo arcilloso.

VARIEDAD: 100% Hondarrabi Zuri

COSECHA: Millésime 2020

TIPO: Vino espumoso

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

ELABORACIÓN: Partiendo de un vino base blanco de la variedad Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad y elaborado en bodega propia, este vino espumoso se elaboró por el "Método Tradicional" botella a botella. La segunda fermentación de larga duración se realizó a baja temperatura, seguida de crianza sobre lías en las botellas de 14 meses y posterior decantación en pupitres con removido manual, siendo éstas expulsadas también de forma artesanal.

NOTAS DE CATA: Limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Desprendimiento de burbujas de fino tamaño y abundantes rosarios de gran persistencia. Espuma sostenida de textura muy fina y cremosa, cubriendo gran parte de la superficie del vino: corona y encajes. En la nariz aparecen intensos aromas de frutos blancos (pera y manzana), con un fondo de hinojo integradas con finos toques cremosos y de bollería, todos ellos potenciados por el desprendimiento del gas carbónico natural. En boca se muestra muy equilibrado y fresco, con una agradable sensación picante producida por el gas carbónico y una acidez muy integrada. Paso de boca agradable con mucho cuerpo, estructura y cremoso, con notas de fruta compotada en el retrogusto. Final largo y aromático.

GASTRONOMÍA: aperitivos, entremeses, quesos poco curados, mariscos, pescados, arroces, legumbres, carnes blancas y postres. Temperatura de servicio: 5° a 8°C. Conservar en un lugar fresco, en ausencia de iluminación y en un local exento de olores extraños. Buena evolución en botella durante los próximos dos años y siempre con la botella en posición vertical.

