



## DASTATZE FITXA

# HIRUZTA ROSÉ 2023

Jabeek Hondarribiko mahastietan hazitako Hondarribi Beltz mahatsez egindako txakolin gorria da **Hiruzta Rosé**, estilo modernokoa.

**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:** % 75 Hondarribi Beltza. % 25 Hondarribi Zuri.

**UZTA:** 2023

**MOTA:** Txakolin gorria

**ALKOOLA:** %12

**ELABORAZIOA:** Hondarribi Beltzeko eta Hondarribi Zuriko gure mahastian bertan aukeratzen da bilduko den mahatsa. Mahatsa bildu eta edukiera txikiko kutxetan garraiatu ohi da. Aletu eta zanpatu egin ohi da. Hondarribi Beltza tinta lauzpasei orduz beratu zen andelean, behe-tenperaturan (8°/10°C bitartean), eta hurrena muztio gorria xukatu edo atera zen. Ondoren, muztio koloreduna Hondarribi Zuriko muztio zuriarekin nahasi zen. Muztioei ezpurutasunak kendu eta gero, tenperatura kontrolatupean, 16° eta 18°C bitartean, hartzitu ziren. Argitze eta egonkortze arinak. Botilaratze esterila, iragazketa amikrobiko bidez.

**2023ko URTALDIA:** Oro har, 2023. urteak hezetasun handia ekarri zuen loraldi garaian, udaberria oso euritsua izanik; horrek, Mildiuaren agerpen oso goiztiarra eragin zuen eta horren ondorioz, zenbait murrizketa jazo ziren ekoizpenean. Heltze egoki bat lagun, mahatsak maila bikaina lortu zuen mahats-bilketaren amaieran eta horri esker, graduari eta azidotasunari dagokienez, muztio oso orekatuak lortu ziren. Mahats-bilketa irailean hasi zen, hain zuzen ohiko datetan baino 10 egun inguru lehenago Hondarribian. Mahatsa osasun-baldintzarik onenetan heldu zen upategira, bere gradu eta azidotasuna egoera onean zituela; ondorioz, gorputz oneko txakolin orekatuak elaboratu ahal izan dira. 2023ko urtabearen gure etekina urriagoa da beste urte batzuekin alderatuta baina kalitate bikaineko mahatsaz osatu da.

**DASTATZE OHARRAK:** Andere-mahats gorriaren kolorea du, fruitu gorri eta beltzak lurrin bizia, marrubi, masusta eta andere-mahats beltzarena nabarmen, hondoko usaina zitrikoena duelarik, kalitate handiko landare-ukituekin. Ahoan oso fresko ageri da, garraztasun orekatua du, berezko gas-karboniko apurrak eragina; aho-pasaera egokia du hurrena, eta usainez betetako bukaera beta.

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