



## FICHA DE CATA

# HIRUZTA 2023

**Hiruzta** es un txakoli que conjuga el clasicismo con un estilo moderno, elaborado a partir de uva autóctona Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia, y elaborado en una singular bodega dotada de la tecnología más actual.

**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 al sur 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 arcilloso procedente de margas calcáreas, con fragmentos de roca caliza.

**VARIEDAD:** 100% Hondarrabi Zuri

**COSECHA:** 2023

**TIPO:** Txakoli Blanco

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12%

**ELABORACIÓN:** vendimia recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado seguido de un escurrido y prensado suave. Desfangado estático del mosto yema en frío a 8°/10°C. Fermentación a temperatura controlada entre 16° y 17°C. Conservación en depósitos a baja temperatura para mantener en disolución el gas carbónico endógeno de origen natural. Clarificación y estabilización suaves. Embotellado estéril mediante filtración amicrobica a baja temperatura.

**AÑADA 2023:** En general el 2023 fue un año con mucha humedad durante la época de floración, con una primavera muy lluviosa, lo que provocó la aparición muy temprana del Mildiu y a consecuencia de ello ciertas mermas en la producción. La maduración fue muy buena y la uva alcanzó un grado óptimo al final de vendimia, gracias a ello se consiguieron mostos muy equilibrados en grado y acidez. La vendimia comenzó en septiembre, se adelantó unos 10 días sobre las fechas habituales en Hondarribia. La uva llegó a la bodega en un perfecto estado sanitario y con un buen grado y acidez, lo que ha permitido elaborar txakolis con buen cuerpo y equilibrados. Contamos con una cosecha 2023 con un rendimiento menor al de otros años, pero con una uva de gran calidad.

**NOTAS DE CATA:** Limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Escanciado en copa desde cierta altura se observa la presencia de finísimas burbujas de gas carbónico propias de este tipo de txakolis. En la nariz aparecen intensos aromas de frutos blancos (pera y manzana), cítricos (pomelo) y tropicales (piña y maracuyá), todos ellos potenciados por el sutil desprendimiento del gas carbónico natural. En boca se muestra muy equilibrado y fresco, con cierta sensación de aguja picante en la lengua y una acidez muy integrada. Paso de boca agradable, con notas cítricas y tropicales en el retrogusto. Final largo y aromático.

**GASTRONOMÍA:** aperitivos, entremeses, quesos poco curados, mariscos, pescados, arroces y legumbres. Temperatura de servicio: 8° a 10°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. Total garantía de ausencia de defectos aromáticos derivados del sistema de cierre utilizado.