

HIRUZTA PARCELA Nº 3 BARREL AGED

TXAKOLI 2021 ELABORADO EN BARRICA
EDICIÓN LIMITADA - 1333 BOTELLAS -

Este txakoli nace de una parcela muy especial donde la uva autóctona Hondarrabi Zuri es la protagonista. Ubicada en los viñedos de la propiedad en Hondarrabia, País Vasco. Una parcela, en la que la singularidad del clima atlántico cobra todo su sentido.

DENOMINACION DE ORIGEN: Getariako Txakolina

PARCELA: La Parcela Número 3, se encuentra en un lugar privilegiado, es la más antigua de la finca Hiruzta, orientada al sur tiene la máxima insolación. Una parcela única, de la que en la vendimia 2021 se seleccionó la uva Hondarrabi Zuri que mejor había madurado para elaborar una edición limitada de 1333 botellas de este excepcional txakoli. Un txakoli que tras su paso por barrica de roble francés, refleja la máxima expresión del potencial de la uva autóctona Hondarrabi Zuri y de esta singular parcela.

Suelo arcilloso procedentes de margas calcáreas, con fragmentos de roca caliza cubierto en la superficie de arena que procede de las laderas del monte Jaizkibel.

VARIEDAD: 100% Hondarrabi Zuri.

COSECHA: 2021. Edición limitada 1333 botellas.

TIPO: Txakoli blanco con crianza en barrica.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%

ELABORACIÓN: Permaneció 10 meses con sus lías en una barrica de 500 litros de roble francés con fondos de acacia para respetar el origen y las características de la variedad. Tras su paso por barrica ha permanecido un mínimo de 12 meses en la botella antes de su salida al mercado. Se ha embotellado sin clarificación ni estabilización alguna.

AÑADA 2021: La vendimia 2021 empezó en las fechas habituales en Hondarrabia. La floración fue buena aunque algo más tardía que otros años. El verano fue fresco comparado con los anteriores. Llovió menos que en otros veranos por lo que la uva se mantuvo muy sana. Gracias a la mejora del tiempo en octubre la uva se mantuvo muy sana y se pudo alargar la vendimia recogiendo la uva en las mejores condiciones, gracias a lo cual contamos con una cosecha 2021 muy buena en cuanto a calidad.

NOTAS DE CATA: Como resultado de este proceso de crianza, el vino muestra gran complejidad aromática, apreciándose muchas notas de fruta blanca como la manzana, de cítricos como pomelo combinadas con notas especiadas, balsámicas y ligeramente ahumadas. Destaca su equilibrio, untuosidad y longitud en boca. Un txakoli que tendrá una magnífica evolución en la botella durante varios años.

GASTRONOMÍA: Por su complejidad y potencia en boca es un vino que puede acompañar tanto a platos de pescado a la brasa como a guisos de pescados y también de carne no muy condimentados. Excelente con quesos curados.

