

HIRUZTA PARCELA N° 3 BARREL AGED

2021KO TXAKOLINA UPELEAN ONDUA
EKOIZPEN MUGATUA – 1333 BOTILA –

Txakolin hori oso lurzati berezi batean sortua da, zeinean Hondarrabi Zuri mahats-barietatea protagonista den. Hondarrabiko gure mahastietan dago. Lurzati horretan klima atlantikoaren berezitasunak zentzu osoa hartzen du.

JATORRI DEITURA: Getariako Txakolina

LURZATIA: Parcela N° 3 izeneko txakolina toki paregabe batean dago; izan ere, Hiruzta lurzatiarik zaharrena da, hegoalderantz orientatuta dago eta, hortaz, bikain eguzkituta. Aparta da lurzattia, eta hoberen ondutako Hondarrabi Zuri mahatsak hautatu ziren 2021ko mahats-bilketan, ekoizpen mugatua, hots, 1333 txakolin botila, egiteko. Haritz frantsesezko barriketan ondu ondoren, Hondarrabi Zuri bertako mahats-barietatearen eta lurzati berezi haren bikaintasunaren erakusgarri da txakolina. Buztin-lurra, tuparri karetsuetakoa, kare-haitz zatiak dituena, Jaizkibel mendiaren hegaleko hareaz estalia.

MAHATS-BARIETATEA: % 100 Hondarrabi Zuri.

UZTA: 2021. Edizio mugatua. 1333 botila.

MOTA: Txakolin zuria, barriketan ondua.

ALKOHOL GRADUAZIOA: % 12,5

ONTZEA: 10 hilabetez, 500 litroko haritz frantsesezko barriketan, jalkinekin, akaziazko hondarrekin, mahats-barietatearen jatorria eta ezaugarriak errespetatzeko. Klarifikaziorik eta egonkortzerik gabe botilatu da. Barriketan egon ostean, 12 hilabetez egon da gutxienez botiletan, merkaturatu aurretik. Klarifikaziorik eta egonkortzerik gabe botilatu da.

2021KO URTABEA: 2021eko mahats-bilketa ohiko egunetan hasi zen Hondarrabian. Loraldia ona izan zen, baina beste urte batzuetan baino berantiaragoa. Uda freskoa izan zen, aurrekoekin alderatuta. Beste uda batzuetan baino euri gutxiago egin zuen; hortaz, mahatsak oso osasuntsu iraun zuen. Urrian eguraldiak hobera egin zuenez, mahatsak oso osasuntsu iraun zuen, mahats-bilketa luzatu ahal izan zen eta mahatsa egoera onean bildu zen. Horri esker, 2021eko uztaren kalitatea oso ona da.

KATAREN OHARRAK: Ontze-prozesuaren ondorioz, txakolinak aroma ugari ditu; izan ere, fruitu zurien (sagarra) eta zitrikoen (arabisagarra) lurrinak antzematen dira, ukitu espeziatuekin, baltsamikoekin eta pixka bat ketuekin batera. Oreka eta itsaskortasuna nabarmentzen zaizkio, eta ahoan luze irauten du. Eboluzio aparta izango du botilan hainbat urtez.

GASTRONOMIA: Txakolinaren konplexutasuna eta ahoko potentzia direla eta, gustura edaten da arrainak txingarretan erreta nahiz gisatuta eta ongailu gutxiko arrain eta haragi gisatuak jaten direnean. Ederki uztartzen da gazta onduekin.

