

HIRUZTA PARCELA N° 3 BARREL AGED

TXAKOLI 2021 ÉLEVAGE EN BARRIQUE
ÉDITION LIMITÉE - 1333 BOUTEILLES -

Ce txakoli naît d'une parcelle très particulière dans laquelle la variété de raisin autochtone Hondarrabi Zuri est la vedette. Elle est située dans les vignobles du domaine à Fontarrabie, au Pays basque espagnol. Une parcelle où la particularité du climat atlantique prend tout son sens.

APPELLATION D'ORIGINE: Getariako Txakolina

PARCELLE: La Parcelle numéro 3, la plus ancienne du domaine Hiruzta, est située dans une enclave privilégiée orientée plein sud pour bénéficier d'un ensoleillement maximum. Une parcelle unique de laquelle pour la vendange 2021 nous avons sélectionné le raisin Hondarrabi Zuri le plus mûr pour produire l'édition limitée de 1333 bouteilles de ce txakoli d'exception. Un txakoli qui après son passage en fût de chêne français est la meilleure expression du potentiel du raisin autochtone Hondarrabi Zuri et de cette parcelle exclusive. Terrain argileux provenant de marnes calcaires incrusté de fragments de roche calcaire et recouvert en surface du sable des coteaux du mont Jaizkibel.

VARIÉTÉ: 100% Hondarrabi Zuri.

VENDANGE: 2021. Édition limitée 1333 bouteilles.

TYPE: Txakoli blanc élevé en fûts.

TITRE ALCOOMÉTRIQUE: 12,5%

ÉLABORATION: Il a passé 10 mois dans un fût de chêne français de 500 litres avec fonds en acacia pour respecter l'origine et les caractéristiques de la variété. Après son passage en fût, il est resté au moins 12 mois en bouteille avant d'être commercialisé. Il a été mis en bouteille sans clarification ni stabilisation.

MILLÉSIME 2021: Die Lese 2021 begann zum gewohnten Zeitpunkt in Hondarrabia. Die Blüte war gut, wenn auch etwas später als in den Vorjahren. Der Sommer war im Vergleich zu früheren Sommern kühl. Es regnete weniger als in anderen Sommern, weshalb die Trauben sehr gesund blieben. Dank des besseren Wetters im Oktober blieben die Trauben sehr gesund und die Lese konnte verlängert werden. Die Lese der Trauben erfolgte unter besten Bedingungen, was uns einen qualitativ sehr guten Jahrgang 2021 bescherte.

NOTES DE DÉGUSTATION: Comme résultat de ce processus d'élevage, le vin affiche une grande complexité aromatique au travers de nombreuses notes de fruits blancs comme la pomme, d'agrumes comme le pamplemousse combinés avec des notes épicées, balsamiques et légèrement fumées. On notera son équilibre, son onctuosité et sa longueur en bouche. Un txakoli qui aura une magnifique évolution en bouteille pendant plusieurs années.

GASTRONOMIE: Grâce à sa complexité et sa puissance en bouche, ce vin peut accompagner aussi bien des plats de poisson grillé que des ragoûts de poisson ou de viandes sans assaisonnement puissant. Excellent avec des fromages affinés.

