



FICHA DE CATA

HIRUZTA BEREZIA 2023

Hiruzta Berezia es un txakoli de estilo actual que se elabora a partir de uva Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia. Este txakoli expresa el carácter del suelo de cultivo de la finca Hiruzta, que unido a un singular clima atlántico templado, permiten obtener un vino de gran personalidad y originalidad, donde se conjuga la tradición y la modernidad.

DENOMINACION DE ORIGEN: Getariako Txakolina

VIÑEDO: Viñedo propio de 20 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 1,40 (2.750 cepas/hectárea). 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: 2023

TIPO: Txakoli blanco con crianza en depósito sobre lías.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

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.

ELABORACIÓN: selección de vendimia en una parcela de viñedo de Hondarrabi Zuri con las mejores condiciones de maduración y recogida en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado seguido de un prensado suave. Desfangado estático en frío a 8°/10° C. Fermentación a temperatura controlada entre 16° y 18° C. Crianza sobre lías en depósito de cuatro meses con removido semanal sin aireación. Clarificación y estabilización suaves. Embotellado estéril mediante filtración amicróbica.

NOTAS DE CATA: con un bonito color amarillo pálido verdoso, ofrece intensos aromas de frutos blancos (manzana), cítricos (pomelo) también se perciben sutiles notas florales. En boca se muestra muy fresco, con una acidez muy integrada, con cuerpo y volumen propio de la variedad y potenciado por el trabajo sobre sus lías. Final largo, envolvente, aromático y muy persistente.

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 tres a cuatro años. Un txakoli de mucha guarda con una muy buena evolución en la botella.