



DASTATZE FITXA

HIRUZTA 2024

Klasikotasuna eta gaur egungo estiloa bateratzen ditu Hiruzta txakolinak, jabeek Hondarribian duten mahastietako Hondarribi Zuri mahatsaz eta teknologiarik modernoenez hornitutako upategi batean egindakoa.

JATORRI DEITURA: Getariako Txakolina

MAHASTIA: Jabetza beraiena da, 20 hektarea ditu eta upategiaren inguruetan dago, Jaizkibel mendiaren magalean, hain zuzen. Hegoalderantz orientatuta dagoenez, haizetik eta gertuko Kantauri itsasoaren hezetasunetik babestuta dago eta, hortaz, intsolazio bikaina du. "Guyot bikoitza" inausketa-sistemarekin lantzen da besorako mahastia. Landare-tarteak: 2,60 x 1,20 (3.200 mahatsondo/hektarea bakoitzeko). Buztin-lurra, tuparri karetsuetakoa, kare-haitz zatiak dituena.

BARIETATEA: % 100 Hondarribi Zuri.

UZTA: 2024

MOTA: Txakolin zuria

ALKOOLA: 11,5%

ELABORAZIOA: mahatsa bildu eta edukiera txikiko kutxetan garraiatzen da. Aletu eta lauskitu egiten da, eta arin prentsatu. Hotzeko lohigabetze estatikoa, 8/10°C bitartean. Temperatura kontrolatuta hartitzen da, 16°C eta 18°C bitartean. Andelan kontserbatzen da, temperatura txikian, jatorri naturaleko gas karbonikoa disolbatuta atxikitzeko. Argitze eta egonkortze arinak.

2024ko URTALDIA: Uzta baldintza klimatiko konplexuek markatu zuten udaberrik, zein hotza eta oso euritsua izan baitzen. Baldintza horiek loratzean lerradura eragin zuten, ekoizpen ahalmena murriztuz. Udak, aurreko urtean baino epelagoa izanik, mahatsen heltzea atzeratu, eta mahats bilketaren hasiera atzeratu zuen.

Irailean, euri iraunkorrek mahats bilketa zaildu zuten, eta horrek mahatsaren kalitatea bermatzeko ahalegin gehigarria suposatu zuen. Ezbehar horiez haratago, uztak oreka oneko txakolina ekarri du, freskoagoa eta arinagoa. Hala ere, aurreko urteekin alderatuta, ekoizpen osoa txikiagoa izan da.

DASTATZE OHARRAK: Kolorea hori argia eta isla berdetsuak. Fruitu zurien (sagarra), zitrikoen (arabisagarra) eta tropikalen (anana) lurrin sendoak antzematen dira, lore zurien usain ezin arinago batek bilduta, guztia ere hondar-gas karbonikoaren agerpenak indartuta.

Ahoan oso orekatu eta freskoa, txinparta-puntuarekin eta garraztasun oso integratuarekin. Aho-pasera atsegina, anana- eta arabisagar-ukituak uzten ditu zaporeondoan. Bukaera luzea eta usaintsua.

GASTRONOMIA: Gosegarriak, zizka-mizkak, gazta gazteak, itsaskiak, arrainak, arroza eta lekariak ditu lagun onak. Zerbitzatzeko temperatura: 8°C - 10°C. Itzalpean gorde, leku fresko eta usain arrotzik gabekoan. Ondo irauten du botilan bi urtez.