



FICHA DE CATA

HIRUZTA ROSÉ 2024

Hiruzta Rosé es un txakoli rosado de estilo moderno que se elabora a partir de uva Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri, cultivadas en viñedos de la propiedad en Hondarribia.

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 1,20 (3.200 cepas/hectárea). Suelo arcilloso procedente de margas calcáreas, con fragmentos de roca caliza.

VARIEDAD: 55% Hondarrabi Beltza. 45% Hondarrabi Zuri.

COSECHA: 2024

TIPO: Txakoli rosado

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5%

ELABORACIÓN: selección de vendimia en parcelas de viñedo propio de Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri. Recogida y transporte en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado. La tinta Hondarrabi Beltza maceró en depósito durante 4 a 6 horas a baja temperatura de 8º/10ºC, seguido de un escurrido o sangrado del mosto rosado. Posteriormente este mosto coloreado se mezcló con mosto blanco de Hondarrabi Zuri. Una vez limpios de impurezas, el mosto fermentó a temperatura controlada entre 16º y 18º C. Tras una clarificación y estabilización suaves se embotelló de forma estéril mediante filtración amicrobica.

AÑADA 2024: La añada estuvo marcada por condiciones climáticas complejas desde la primavera, que se presentó fría y muy lluviosa. Estas condiciones provocaron un corrimiento en la floración, reduciendo el potencial de producción. El verano, más templado que el año anterior, retrasó la maduración de las uvas y pospuso el inicio de la vendimia.

En septiembre, las lluvias persistentes complicaron la vendimia, lo que supuso un esfuerzo adicional para garantizar la calidad de la uva. A pesar de estas adversidades, la añada ha dado lugar a un txakoli con buen equilibrio, más fresco y más ligero. Sin embargo, la producción total ha sido menor en comparación con años anteriores.

NOTAS DE CATA: color rosa grosella, con intensos aromas a frutos rojos y negros donde destaca la fresa, la mora y el cassis, con un fondo cítrico y notas vegetales de gran calidad. En boca se muestra muy fresco y algo picante, con una acidez equilibrada potenciada por una punta de gas carbónico natural, ofreciendo luego buen paso de boca y un final largo lleno de aromas.

GASTRONOMÍA: aperitivos, entremeses, quesos poco curados y semicurados, mariscos, pescados, arroces, legumbres, pasta, fiambre y carnes blancas. Temperatura de servicio: 8º a 10ºC. Conservar en un lugar fresco, en ausencia de iluminación y en un local exento de olores extraños. Buena evolución en botella durante los próximos dos años.