



## FICHA DE CATA

# HIRUZTA 2018

**Hiruzta** es un txakoli que conjuga el clasicismo con un estilo moderno, elaborado a partir de uva autóctona Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia, y elaborado en una singular bodega dotada de la tecnología más actual.

**DENOMINACION DE ORIGEN:** Getariako Txakolina

**VIÑEDO:** Viñedo propio de 14 has. situado en los alrededores de la bodega en la falda del monte Jaizkibel. Su orientación hacia mediodía 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 con mucha roca madre y margo arcilloso.

**VARIEDAD:** 95% Hondarrabi Zuri 5% Gros Manseng

**COSECHA:** 2018

**TIPO:** Txakoli Blanco

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12%

**ELABORACIÓN:** vendimia recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado seguido de un escurrido y prensado suave. Desfangado estático del mosto yema en frío a 8° a 10° C. Fermentación a temperatura controlada entre 16° a 17° C. Conservación en depósitos a baja temperatura para mantener en disolución el gas carbónico endógeno de origen natural. Clarificación y estabilización suaves. Embotellado estéril mediante filtración amicróbica a baja temperatura.

**AÑADA 2018:** El invierno fue frío y la primavera muy lluviosa y eso hizo que se complicase la floración y el cuajado siendo este a primeros de junio. El verano fue bastante caluroso y seco ayudó a una buena maduración, empezando la vendimia en las fechas habituales a finales de septiembre. Un año bueno en cuanto a cantidad y muy bueno de calidad.

**NOTAS DE CATA:** Limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Escanciado en copa desde cierta altura se observa la presencia de finísimas burbujas de gas carbónico propias de este tipo de txakolis. En la nariz aparecen intensos aromas de frutos blancos (pera y manzana), cítricos (pomelo) y tropicales (piña y maracuyá), todos ellos potenciados por el sutil desprendimiento del gas carbónico natural. En boca se muestra muy equilibrado y fresco, con cierta sensación de aguja picante en la lengua y una acidez muy integrada. Paso de boca agradable, con notas cítricas y tropicales en el retrogusto. Final largo y aromático.

**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 dos años. Total garantía de ausencia de defectos aromáticos derivados del sistema de cierre utilizado.