

Hiruzta .75L

Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

Vista. Limpio, brillante, color amarillo pálido con reflejos verdosos

Nariz. 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.

Boca. Equilibrado y fresco, con cierta sensación de aguja picante en la lengua y una acidez integrada. Agradable con notas cítricas y tropicales en el retrogusto. Final largo y aromático.



Es un txakoli que conjuga el clasismo con un estilo moderno, elaborado a partir de uva autóctona Hondarrabi Zuri.

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 8º a 10º C. Conservación en depósitos a baja temperatura par mantener en disolución el gas carbónico endógeno de origen natural. Clarificación y estabilización suaves. Embotellado estéril mediante filtración amicrobica a baja temperatura.

Varietal 95% Hondarrabi Zuri- 5% Gos Manseng

HIRUZTA
RODEGA

