

Gure Aberria

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Txakolí blanco
D.O.	Bizkaiko Txakolina
Variedad	Hondarrabi Zuri / Hondarrabi Zuri Zerratia
Vinificación	Vendimia manual, despalillado, prensado, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura
Viñedo	Ubicado entre 200 y 220 metros de altitud con orientación hoja sur-suroeste, suelos poco profundos y bien drenados, poco vigorosos.
Grado	12,5%
Temperatura de consumo	8-10°C
NOTA VISUAL	Color amarillo pajizo con reflejo verdoso, limpio y brillante.
NOTA OLFATIVA	Intensidad aromática media con notas de manzana madura, flores aromáticas, notas lácticas, yogurt de manzana.
NOTA GUSTATIVA	En boca tiene una entrada ligeramente dulce, paso envolvente con melosidad y un toque dulzón.
Gastronomía	Aperitivos, verduras, pasta, arroces, mariscos, pescados, carnes blancas y quesos frescos.

Nuestros *txakolís* están elaborados con mucha delicadeza e intensidad, de manera que representan el lugar de su origen y son la expresión de su tierra.

Degustarlos será excitante ya que no te dejarán indiferente.

