

Variedades

Hondarrabi Zuri de pie franco (90% y Hondarrabi Zuri Zerratia (10%)

Origen

España, País Vasco, Getariako Txakolina, Aia

Suelo

poco profundo de textura franco arcillosa, con horizonte mineral de pizarra calcárea (lutita calcarea), viñedo de 3 ha en Andatza (Aia), con mucha pendiente y organizado en bancales, a 300 m de altura, exposición sur

Vinificación

Parte de prensado directo (90%): despalillado, prensado y desfogado estático por gravedad y frío de 36 horas, fermentación alcohólica con pie de cuba autóctono a baja temperatura. Parte fermentación con pieles (10%): despalillado al 90%, maceración de 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado.

Crianza

11 meses en depósitos de acero inoxidable (parte prensado directo), una barrica de roble francés de 400 l de 3 usos y una tinaja de 225 l de barro (parte fermentación con pieles)

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,44 %, Ph: 3,20, SO2: 16, Azúcar residual: <2 g/l



MAKATZAK NARRASTI

MAKATZAK, Getariako Txakolina, Aia

2022 48503 75 CL

NARRASTI, en euskara reptil, es un homenaje a todos los reptiles que habitan el viñedo Sorgintxulo, tales como lagartijas, culebras, serpientes y en especial los lagartos, tanto el verde occidental (*Lacerta bilineata*) como el verdinegro (*Lacerta schreiberi*). Ésta veneración a los reptiles se expresa metafóricamente en éste txakoli, ya que simboliza la muda. Muda que se concreta en la “pérdida de la piel” de un txakoli digamos “clásico” o perfil “Getaria”, para crecer mediante una elaboración mas personal y compleja, donde se experimenta con la fermentación junto a los hollejos de una parte de la cosecha, y una posterior crianza en distintos materiales, como madera y barro.

NATURAL