

BODEGA DONIENE GORRONDONA - DENOMINACION DE ORIGEN "TXAKOLI"

FICHA TECNICA DONIENE TXAKOLI BLANCO FERMENTADO EN BARRICA



Denominación de Origen: Txakoli

Viñedos: Con uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona. Están situados al nivel del mar y fueron plantados en 1.987. Los más importantes son Panadine, Iturriaga y Torrezar.

Variedad de uva: 100% Hondarrabi Zuri

Vendimia: Entre el 1 y el 10 de Octubre. Vendimia manual seleccionada. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas y pasa por una segunda selección antes del "despalillado".

Clima: La zona tiene un microclima propio caracterizado por una temperatura suave, con ausencia de heladas y con abundantes precipitaciones.

Elaboración: Crio maceración para obtener la máxima extracción aromática. Elaborado a partir de mosto "lágrima" obtenido sin prensar la uva. Fermentación en barricas nuevas de roble francés de distintos tostados y crianza sobre lías durante 4 meses.

Producción / Rendimiento: 20.000 litros / Entre 6.000 y 8.000 kilos por hectárea

Consumo recomendado: Desde el momento de la cosecha.

Notas de cata: Color amarillo brillante. Nariz potente con fruta madura que destaca que destaca las especias dulces, cremosidad y recuerdos herbáceos. En boca es graso, sabroso y a la vez muy fresco, redondo y elegante.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,50% vol.

Temperatura de servicio: 10-12º C

Gastronomía: Acompañante ideal para rodaballo, chipirones, queso, foie y platos de carne.

Premios: 2.013 - 90 Puntos Guía Peñin Doniene blanco fermentado en barrica (2.012)



Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet