

BODEGA DONIENE GORRONDONA - DENOMINACION DE ORIGEN "TXAKOLI"

FICHA TECNICA DONIENE TXAKOLI BLANCO



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.

Variedad de uva: 100% Hondarrabi Zuri

Vendimia: Entre el 15 y el 21 de Octubre. Vendimia seleccionada. Manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

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

Elaboración: Despalillado y crio maceración de uva seleccionada. Elaborado a partir de mosto flor. Fermentación controlada a 16° C durante 3 semanas. Crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable. Estabilización por frío.

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

Consumo recomendado: 2 años siguientes al de cosecha.

Notas de cata: Color amarillo pajizo con irisaciones verdes. En nariz, presenta un aroma varietal sutil y complejo: manzana, piña, cítricos e hinojos. En boca es amplio, glicérico y muy redondo. Largo y con final amargoso, muy característico de la variedad. Las añadas de 2.012 y 2.013 son las más recomendadas para su consumo en el año 2.014.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12,50% vol.

Acidez total tartárica: 6,75 g/l

Azúcar reductor: 2,5 g/l

Temperatura de servicio: 8-10° C

Gastronomía: Acompañante ideal para mariscos, crustáceos y pescados azules, así como pescados a la plancha, arroces y carnes blancas.

Presentación: Tapón de corcho natural



Premios: 2.014 - 92 Puntos Parker Doniene blanco (2.013)

Otra información:

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet