

BODEGA DONIENE GORRONDONA - APPELLATION D'ORIGINE "TXAKOLI"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC FERMENTÉ EN FÛT "DONIENE TXAKOLI"



Appellation d'origine: Txakoli

Vignobles: Raisins sélectionnés qui proviennent des meilleurs vignobles de la région. Ils sont situés au niveau de la mer et ont été plantés en 1987. Les plus importants sont Panadine, Iturriaga et Torrezar.

Variété: 100% Hondarrabi Zuri

Moment de la récolte: Entre le 1 et 10 Octobre. Est une récolte hautement sélectionnés (récoltées à la main). Les raisins arrivent à la cave dans un délai maximum de trois heures à partir de récolte et passe par une deuxième sélection avant le "despalillado" (procédures de nettoyage).

Climat: La région possède un microclimat caractérisé par des températures douces, sans gelées et des pluies abondantes.

Elaboration: Macération à froid pour une extraction maximale des arômes. Fabriqué à partir de moût "lágrima" obtenue sans pressurage des raisins. Fermentation en barriques de chêne français avec différents niveaux de grillage et élevage sur lies pendant 4 mois.

Production / Performance: 20.000 litres / Entre 6.000 et 8.000 kilos par hectare

Date recommandée de consommation: À partir du moment de la récolte.

Notes de dégustation: Couleur jaune vif. Nez: il est puissant, avec des notes de fruits mûrs soulignant les épices douces, de crème et notes herbacées. La bouche est riche, savoureux, très frais, rond et élégant.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13,5 % vol

Recommandations: Température optimale est de 10-12° C.

Gastronomie: Compagnon idéal pour turbot, calmar, fromage, foie gras et plats de viande.

Prix reçus: 2.013 - 90 Points "Guia Peñin" vin blanc fermenté en barrique Doniene (2.012)



Autre information

12 Unités par carton
60 Cartons par palet
720 Unités par palet