

BODEGA DONIENE GORRONDONA - APPELLATION D'ORIGINE "TXAKOLI"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "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.

Variété: 100% Hondarrabi Zuri

Moment de la récolte: Entre le 15 et 21 Octobre. Est une récolte hautement sélectionnés (récoltées à la main et dans des boîtes). Les raisins arrivent à la cave dans un délai maximum de trois heures à partir de récolte.

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

Elaboration: Procédures de nettoyage; macération à froid des raisins sélectionnés. Fabriqué à partir de fleur must. Fermentation contrôlée 16 ° C pendant 3 semaines. Vieillessement en dépôts en acier inoxydable. Stabilisation à froid.

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

Date recommandée de consommation: Deux ans suivant la récolte.

Notes de dégustation: Couleur jaune paille avec des reflets verts. Nez: Arôme subtil et complexe: pommes, ananas, agrumes et fenouil. La bouche: Large et très rond. Longue et amère fin, très caractéristique de la variété. Les récoltes de 2012 et 2013 sont les plus recommandés pour la consommation en 2014.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 12,5 % vol
Totale en acide tartrique: 6,75 g/l
Sucre réducteur: 2,5 g/l

Recommandations: Température optimale est de 8-10° C.

Gastronomie: Compagnon idéal pour les fruits de mer, poisson bleu, poisson grillé, riz et viande blanche.

Présentation: Avec liège naturel



Prix reçus: 2.014 - 92 Points Parker vin blanc Doniène (2.013)

Autre information

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