

BODEGA DONIENE GORRONDONA – APPELLATION D'ORIGINE "TXAKOLI"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "GORRONDONA 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: 85% Hondarrabi Zuri, 5% Munemahatsa et 10% autres.

Moment de la récolte: Entre le 10 et 20 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: Pour l'extraction de jus nous utilisons pressoir pneumatique. Fermentation contrôlée 16 ° C pendant 1 mois. Mélange de différentes parcelles de vignoble. Dépôts en acier inoxydable. Stabilisation à froid.

Production: 50.000 litres.

Date recommandée de consommation: A année suivant la récolte.

Notes de dégustation: Couleur jaune paille. Le nez présente des arômes de pomme, d'ananas et de tons à base de plantes. La bouche est fraîche, brillant, bien équilibré et avec une belle acidité

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 11,5 % vol
Totale en acide tartrique: 8,0 g/l
Sucre réducteur: 3,0 g/l

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

Gastronomie: Apéritif. Compagnon idéal avec des poissons.

Présentation: Avec liège naturel



Prix reçus: 2.014 - 91 Points Parker vin blanc Gorrondona (2.013)

Autre information

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