

BODEGA DONIENE GORRONDONA - APPELLATION D'ORIGINE "TXAKOLI"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "GORRONDONA TXAKOLI"



Appellation d'origine: Txakoli

Vignobles: La cave a ses propres vignobles et aussi un accord avec cinq petits producteurs avec de très vieilles vignes. La plupart de les vignes sont espalier mais il ya encore des vignes de faible hauteur. Ils ont été plantés dans 1932.

Variété: 100% Hondarrabi Belza.

Moment de la récolte: Entre le 15 et 25 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: Fermentation avec température contrôlée avec différentes levures indigènes avec les lignes directrices de la durabilité environnementale pour accentuer le caractère de la variété et du sol. Fermentation malolactique en fin de Décembre et des restes sur lies en cuves d'acier inoxydable jusqu'à la fin de Janvier.

Production: 4.000 bouteilles.

Date recommandée de consommation: Deux ans suivant la récolte.

Notes de dégustation: Couleur violette. Dans le nez est complexe et très variétale avec des notes florales et minérales. Bonne acidité en bouche avec des tanins souples. Bonne expression de fruits et fond de plantes de qualité.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13,5 % vol

Recommandations: Température optimale est de 14° C.

Gastronomie: Apéritif. Compagnon idéal avec des viandes.



Prix reçus: 2.014 - 90 Points Parker vin rouge Gorrondona (2.013)

Autre information

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