

## BODEGA DONIENE GORRONDONA – DENOMINACION DE ORIGEN "TXAKOLI"

### FICHA TECNICA GORRONDONA TXAKOLI ZURIA 2.012



**Denominación de Origen:** Txakoli

**Viñedos:** Con uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

**Variedad de uva:** 85% Hondarrabi Zuri, 5% Munemahatsa y 10% otros.

**Vendimia:** Entre el 25 de Septiembre y el 10 de Octubre. Manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

**Elaboración:** Despalillado y extracción del mosto mediante prensado neumático. Fermentación controlada a 16º C durante 1 mes. Coupaje de los depósitos de distintas parcelas de viñedo. Depósitos en acero inoxidable. Estabilización por frío.

**Producción:** 50.000 litros.

**Consumo recomendado:** 1 año siguiente al de cosecha.

**Notas de cata:** Color amarillo pajizo. En nariz, presenta aromas a manzana, piña y tonos herbáceos. En boca es fresco y alegre.

**Datos analíticos:**

Grado alcohólico: 11,50% vol.

Acidez total tartárica: 8,0 g/l

Azúcar reductor: 3,0 g/l

**Temperatura de servicio:** 8-10º C

**Gastronomía:** Aperitivo. Acompañante ideal para pescados.

**Presentación:** Tapón de corcho natural

12 Unidades por caja

60 Cajas por pallet

720 Unidades por pallet