

BODEGA DONIENE GORRONDONA - DENOMINACION DE ORIGEN "TXAKOLI"

FICHA TECNICA GORRONDONA TXAKOLI TINTO



Denominación de Origen: Txakoli

Viñedos: La bodega tiene viñedo propio y también un acuerdo con cinco pequeños productores que disponen de viñedos muy antiguos. La mayoría son en espaldera aunque todavía existen parras de baja altura. Estos viñedos fueron plantados en 1.932.

Variedad de uva: 100% Hondarrabi Belza

Vendimia: Entre el 15 y el 25 de Octubre. Manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

Clima: La zona tiene un microclima propio caracterizado por una temperatura suave, con ausencia de heladas y con abundantes precipitaciones.

Elaboración: Fermentación a temperatura controlada con diferentes levaduras indígenas, siguiendo pautas de sostenibilidad medioambiental para acentuar el carácter de la variedad y del suelo. Fermentación maloláctica a finales de Diciembre y estancia sobre lías en depósitos de acero inoxidable hasta finales de Enero.

Producción: 4.000 botellas

Consumo recomendado: Hasta los dos años siguientes al de cosecha.

Notas de cata: Color violeta vivo de capa medio-alta. En nariz complejo muy varietal con notas florales y minerales. En boca buena acidez con taninos suaves. Buena expresión de la fruta y fondo herbáceo de calidad. Persiste la sensación varietal y la frescura.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,50% vol.

Temperatura de servicio: 14º C

Gastronomía: Aperitivo. Acompañante ideal para carnes.

Premios: 2.014 - 90 Puntos Parker Gorrondona tinto (2.013)

Otra información:

12 Unidades por caja
60 Cajas por pallet
720 Unidades por pallet

