

Hiruzta Berezia .75L

Getariako Txakolina
DENOMINACION DE ORIGEN

Vista. Amarillo pálido verdoso

Nariz.

Boca. Equilibrado y fresco, con cierta sensación de aguja picante en la lengua y una acidez integrada. Agradable con notas cítricas y tropicales en el retrogusto. Final largo y aromático.



Hiruzta Berezia es un txakoli de estilo actual que se elabora a partir de uva Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia. Este txakoli expresa el carácter del suelo de cultivo de la finca Hiruzta, que unido a un singular clima atlántico templado, permiten obtener un vino de gran personalidad y originalidad, donde se conjuga la tradición y la modernidad

Selección de vendimia en una parcela de viñedo de Hondarrabi Zuri con las mejores condiciones de maduración y recogida en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado seguido de un prensado suave. Desfangado estático en frío a 8º a 10º C. Fermentación a temperatura controlada entre 16º a 18º C. Crianza sobre lías en depósito de cuatro meses con removido semanal sin aireación. Clarificación y estabilización suaves

Varietal 100% Hondarrabi Zuri

HIRUZTA
RODEGA

