



ZURA

VINO BLANCO

Zura nace del deseo de arropar nuestra variedad Hondarrabi Zerratia con un roble limpio y ligero que respete el carácter y la personalidad de nuestra uva.

El mosto fermenta en una tina de roble francés de 5.000 litros de capacidad, donde, tras convertirse en vino, se cría con sus lías finas durante dos meses y 8 meses más en la propia tina. Buscamos la perfecta conjunción de fruta, madera y lías deseada, para que después el vino madure en botella largos meses.

Un vino con personalidad propia, refinado y con cuerpo que el paso del tiempo hará crecer en matices e intensidad.

Combina a la perfección con pescados a la brasa, carnes blancas y quesos ahumados.

Botella de 75 cl. 13% vol — D.O. Bizkaiko Txakolina

Tipo de vino
Txakoli Berezia

Variedades de uva
100% Hondarrabi Zerratia

Superficie del viñedo
3 hectáreas

Viñedo
Urizar

Año de plantación
2003

Producción media
6.000 kg/hectárea

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos verdosos; limpios e intensos aromas a fruta blanca madura y cítricos que recuerdan el pomelo rosa. Apreciamos también el pan tostado y la bollería que denotan su paso por madera. Boca potente y glicérica con base de manzana madura junto con notas de cítricos y frutos tropicales acompañadas de sutiles ahumados unidos a notas tostadas y de mantequilla, todo ello, envuelto en una fresca acidez que le augura larga vida y fantástica evolución. Intenso y sabroso.

GORKA IZAGIRRE

gorkaizagirre.com