



ZURA

TXAKOLINA

Zura gure Hondarrabi Zerratiaren nortasuna errespetatuz haritz egur ukitu garbi eta arin bat izango zuen txakolin bat sortzeko grinagatik jaio zen.

Muztioa 5.000 litroko edukiera duen Frantziako haritz-tina batean hartitzen da, eta ardo bihurtu ondoren, bi hilabete eta zortzi hilabete gehiagoz tinean bertan hazten da.

Fruta, egurra eta nahi ditugun liak ezin hobeto uztartzea bilatzen dugu, ondoren ardoa botilan hilabete luzez hel dadin.

Nortasun propioa, fina eta gorputza duen ardoa, denboraren poderioz ñabardurak eta intentsitatea areagotuko dituena.

Primeran konbinatzen ditu txingarretan egindako arrainak, haragi zuriak eta gazta ketuak.

Txakoli mota

Txakoli Berezia

Barietateak

100% Hondarrabi Zerratia

Mahastiaren azalera

3 hektarea

Mahastia

Urizar

Landaketa-urtea

2003

Batez besteko ekoizpena

6.000 kg/hektarea

DASTAKETA OHARRA

Urre hori kolorea, islada berdexkekin; fruitu zuri helduen aroma garbiak eta intentsoak, eta zitrikoenak; arabisagar arrosaren oroitzapenak burura datozela. Ogi txigortua ahoan potentzia handikoa eta glizerikoa, sagar heldua, zitrikoak eta fruitu tropikalak nabariak dira oinarrian, ketu leunen ukituekin eta gurin eta txigortuen puntuekin batera, hori guztia, bizi luzea eta eboluzio ezinhobea iragartzen dion azidotasun fresko batez inguratuta. Ogiren eta opilen aromak ere jasotzen ditugu, egurrean ondua izan dela adieraziz. Bizia eta zapoetsua.

GORKA IZAGIRRE

gorkaizagirre.com