

gaintza

TXAKOLINA

Original y Auténtico

2022



VARIEDAD Y VIÑEDO

85% Hondarrabi Zuri

15% Gros Manseng

D.O.: Getariako Txakolina

Superficie del viñedo: 21 hectáreas propias situadas en Getaria y repartidas en 7 parcelas.

Edad media del viñedo: Entre 25 y 50 años.

Grado alcohólico: 12%.

Suelo: arcilloso y calcáreo. Viñedos situados entre 200 a 500 metros del mar Cantábrico. Baja altitud.

Sistema de conducción del viñedo: 40% emparrado, 60% espaldera.



SOSTENIBILIDAD

Producción Integrada. Uso mínimo de productos fitosanitarios garantizado. Nuestra filosofía es apostar por una agricultura sostenible, siendo respetuosos con nuestro legado. Trabajamos nuestros vinos con uvas procedentes de parcelas trabajadas y cultivadas con viticultura de producción integrada.



ELABORACIÓN

Tras una selección de vendimia manual a finales de septiembre, se fermenta en depósito de acero inoxidable, con control de temperatura a 14°C, para una cuidada fermentación alcohólica manteniendo en disolución el gas carbónico endógeno de origen natural y permitiendo la conservación de los precursores aromáticos. Posteriormente, tiene una crianza sobre sus propias lías de 4 a 10 meses.



CATA

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos. En copa se presenta brillante y limpio. Presencia de finísimas burbujas debido al proceso de elaboración a baja temperatura.

Aroma: Combinación de aromas limpios con notas herbáceas. Destaca el aroma de fruta blanca como la manzana verde y presenta un fondo de cítricos de limón.

Boca: Explosión de frescura e intensidad. Ligera punta de burbuja y una acidez muy integrada. En boca es agradable aportando una fresca sensación con notas cítricas.

Es un vino tradicional y auténtico. Tiene una graduación alcohólica ligera con una acidez equilibrada y gran expresión. De las mejores viñas de la región sale este vino, el de mayor expresividad de la bodega y con una personalidad inconfundible de salinidad e influencia atlántica.



SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino social, su sencillez y originalidad atrae a todos los paladares, expertos o no. Apto para un buen restaurante o como para una barbacoa en el jardín.

Recomendamos servirlo a una temperatura de 8° a 10°C.

Ideal para acompañar aperitivos, entremeses, mariscos, pescados, carnes blancas, verduras a la plancha o comida japonesa.



Embotellado en la propiedad por:
Txakoli Gaintza S.L., Bodega Gaintza, Bº San Prudentzio 26, 20808 Getaria – Spain
943140032 / info@gaintza.com / www.gaintza.com
Contiene Sulfitos / N.R.E. 6093-S.S.

