

# AITAKO gaintza

## Selección de la familia 2020



### VARIEDAD Y VIÑEDO

80% Hondarrabi Zuri  
20% Chardonnay.

**D.O.:** Getariako Txakolina

**Superficie del viñedo:** 3 hectáreas propias situadas en Getaria, monoparcelar.

**Edad media del viñedo:** 100 años.

**Grado alcohólico:** 12%.

**Suelo:** arcilloso y calcáreo. Viñedo situado a 500 metros del mar Cantábrico. Baja altitud.

**Sistema de conducción del viñedo:** 100% emparrado.



### 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

Esta parcela es vendimiada con una cuidadosa selección en su momento óptimo de madurez. Elaboramos un txakoli con maestría tradicional y última tecnología. El Aitako en especial, es fermentado a baja temperatura (14°C) para obtener mayor intensidad aromática. Reposa 12 meses en depósito sobre sus propias lías y una vez embotellado, se madura durante 12 meses en botella.



### CATA

**Color:** En copa se presenta un color dorado brillante y limpio. Existe una presencia de finísimas burbujas debido al proceso de elaboración en frío.

**Aroma:** Complejo e intenso aroma varietal de manzana y piña. Notas cítricas y frescas con un fondo mineral.

**Boca:** A pesar de su tiempo de guarda, mantiene su frescura cítrica. Cuerpo y persistencia larga, con final seco. La crianza sobre sus propias lías otorga volumen, suavidad y equilibrio en boca.

Aitako txakolina es un vino complejo y sofisticado. Representa a la perfección el potencial de la variedad local Hondarrabi Zuri. Un txakoli único.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino con registros aromáticos variados, de estos que te piden que lo huelas y lo huelas, y que te acaba atrapando sin remedio. Te invita a disfrutarlo en una ocasión especial, con ricos platos y en buena compañía.

Recomendamos servirlo a una temperatura de 8º a 10ºC.

Ideal para carnes blancas, pescados, marisco y arroces.



WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

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.

BASQUE



WINE