AITAKO gaintza

Familiaren aukera

% 85 ***Hondarrabi Zuri***
% 5 ***Hondarrabi Beltz***
% 10 ***Chardonnay***

Jatorrizko Deitura: Getariako Txakolina
Mahastiaren azalera: 3 hektarea Getarian bertan, lur-sail zehatz batean.
Mahastiaren batez besteko adina: 100 urte.
Alkohol-maila: % 11,5.
Mahastizaintza: ekoizpen integratua.
Mahastiak bideratzeko sistema: % 100 parretan.

Kolorea. Kopan, urre-kolore dirdiratsu eta garbia du. Burbuila fin-finak agertzen dira, hura egiteko erabilitako prozesuaren ondorioz.
Usaina. Sagarraren eta ananaren barietate-usain konplexu eta bizia du, bai eta mineral-ukitu bat ere.
Ahoan. Denbora luzez gordeta egon arren, freskotasuna mantentzen du. Gorputza duen ardoa da, amaiera luzekoa. Bere hondarren gainean hazteak bolumena, leuntasuna eta oreka ematen dio ahoan.

Aitako txakolina ardo konplexu eta sofistikatua da.

Hondarrabi tokiko barietateak duen potentziala ezin hobeto adierazten du ardo honek. Aitako txakolina lur-sail bakarreko eta ehun urtetik gorako mahatsondoetako mahatsarekin egiten da. Mahats horren kalitatea handia da, eta, horri esker, parekorik ez duen txakolin hau egin dezakegu.

Nekazaritza jasangarri baten aldeko apustua egitea eta gure ondarea errespetatzea; horixe da gure filosofia. Ekoizpen integratuko mahastizaintza-tekniken bidez landutako lur-sailetatik ateratzen da gure ardoak egiteko mahatsa.

Lur-sail horretako mahatsa heltze-maila ezin hobean dagoenean aukeratu eta biltzen dugu. Tradiziozko maisutasuna eta azken teknologiak uztartuta egindako txakolina da. Aitako txakolina, bereziki, tenperatura baxuan hartzitzen da, usainen intentsitaterik handiena lortze aldera. Botilaratu ondoren, urtebetez zahartzen uzten da. Aitako txakolina bi urtez ontzen da, urtebetez uzten da bere hondarren gainean, eta beste urtebetez uzten da botilaren barruan.

Usain-erregistro desberdineko ardoa da, behin eta berriz usaintzea eskatzen duen eta azkenean nahitaez harrapatzen zaituen ardo horietako bat. Dastatzera bultzatzen zaitu.

8 °C eta 10 °C artean dagoela zerbitzatzea gomendatzen dugu.

Haragi zuriekin eta arrainekin batera edateko ezin hobea da.

INTERNATIONAL SILVER WINE WINNER CHALLENGE 2018
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE IWC 91 POINTS

750ml ARDO TXURI ZAINDUA