

gaintza

TXAKOLINA

Original y Auténtico 2019



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: 11,5%.

Suelo: arcilloso y calcáreo. Viñedos situados entre 200 a 1500 metros del mar Cantábrico. Baja altitud.

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

Viticultura: 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 5 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. Empezando de un restaurante de estrella Michelin, hasta en un apetecible jardín con piscina y barbacoa.

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.



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
IWC 92
POINTS

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.



ELIGE | COMPARTE | CUIDA