

# gaintza

ROSES

Producción limitada  
2019



## VARIEDAD Y VIÑEDO

50% Hondarrabi Zuri  
50% Hondarrabi Beltza

**D.O.:** Getariako Txakolina

**Superficie del viñedo:** 1 hectárea propia situada en Getaria.

**Edad media del viñedo:** Entre 40 y 50 años.

**Grado alcohólico:** 11,5%.

**Suelo:** arcilloso y calcáreo. Viñedo situado a 300 metros del mar Cantábrico. Baja altitud.

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

**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

Su producción es limitada ya que poseemos un porcentaje pequeño de Hondarrabi Beltza (uva tinta) entre nuestros viñedos. Cuidamos con mucho esmero y ponemos todo el alma en la selección de la uva. La vendimia se realiza en un día, en su momento óptimo de recogida. Después del despallado, macerado y prensado a baja presión, el mosto de uva es desfangado estáticamente en frío. Fermentado en acero inoxidable y con control de temperatura a 14°C, para mantener en disolución el gas carbónico endógeno de origen natural que se produce. Por último, tiene una crianza sobre sus propias lías de 4 a 5 meses.



## CATA

**Color.** Melocotón pálido con reflejos rosas. En copa se presenta limpio y brillante de intensidad media. Presencia de finísimas burbujas debido al proceso de elaboración.

**Aroma.** Aromas a frutas rojas con intensas notas frescas, de fresas silvestres, arándanos y cerezas.

**Boca.** Entrada en boca golosa y sedosa, equilibrada con su acidez natural que aporta frescura y persistencia media.

Tiene una graduación alcohólica ligera y una expresión de suavidad y frescor, potenciando las cualidades de la uva local tinta.



## SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino que, por su cautivador aroma, es ideal para beber sin acompañar de comida. Para disfrutar de su plenitud como Txakoli rosado.

Recomendamos servirlo a una temperatura de 6° a 8°C.

Ideal para acompañar aperitivos, croquetas, verduras a la plancha, arroces o con chocolate.



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.

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA