



Gorka Izagirre D.O. Bizkaiko Txakolina

Cépages

50 % Hondarribi Zerratia, 50 % Hondarribi Zuri.

Type de vin

Vin blanc élevé sur lies.

Paramètres analytiques

Alcool : 13 %, Acidité : 7,08 g/l, Sucre résiduel : 2,36 g/l

Élaboration

Pour l'élaboration de ce vin de Gorka Izagirre, le cépage Hondarribi Zerratia est élevé sur lies pendant 3 à 4 mois afin d'apporter du volume et de la longueur en bouche. Une fois cet élevage terminé, l'assemblage final est réalisé pour garantir l'homogénéité de l'ensemble. S'ensuit un processus progressif de clarification et de mise en bouteille qui s'étend sur une année entière.

Note de dégustation

Couleur : Belle robe jaune paille, aux reflets verdoyants et aux irisations métalliques.
Nez : Arôme très intense, mêlant un fond de pomme fraîche à une essence balsamique, rehaussée de notes de fleur de tilleul et d'une subtile touche d'agrumes.
Bouche : Acidité parfaitement intégrée, laissant une finale légèrement acidulée et agréable. Vin très vif, doté de corps et d'une longue persistance.

Accords mets et vins

Grâce à sa grande polyvalence et à ses caractéristiques particulières, il accompagne idéalement les poissons grillés, les fromages, la charcuterie et les plats de riz.

Prix

- 90 Pts. Decanter - 2025 (UK)
- 90 Pts. IWC - 2025 (UK)