



Gorka Izagirre G22

D.O. Bizkaiko Txakolina

Variedades

100% Hondarribi Zerratia.

Tipo de vino

Vino blanco sobre lías.

Parámetros analíticos

Alcohol: 13 %, Acidez: 6,78 g/l, Azúcar residual: 1,60 g/l

Elaboración

Mientras las lías finas permanecen en suspensión, comienza la crianza sobre lías, que se prolonga durante 8 meses. El bâtonnage, o removido de las lías, se realiza una vez al día durante los tres primeros meses y posteriormente con menor frecuencia hasta el final de la crianza. Al concluir este proceso, las células de levadura se eliminan y el vino pasa por una fase de clarificación y limpieza de 4 meses. G22 de Gorka Izagirre se embotella a los 12 meses de la vendimia y completa su maduración tras 6 meses adicionales antes de su salida al mercado.

Nota de cata

Color: Limpio e iridiscente, con una presencia sumamente elegante. Presenta un tono amarillo pálido con intensos matices verdosos que realzan su frescura.

Nariz: Primera impresión de pera, manzana madura y pomelo, que da paso a un segundo nivel de complejidad sensorial donde se combinan esencias de flores blancas con notas de melisa, tila, ortiga blanca y semillas de hinojo.

Boca: De cuerpo pleno y denso. La agradable y completa sensación frutal deja siempre espacio a esencias florales y balsámicas en el retrogusto. Muy complejo.

Maridaje

Un vino ideal para el aperitivo, aunque muestra todo su potencial en la mesa, acompañando mariscos, pescados con salsas intensas e incluso carnes.

Premios

- 95 Pts. Decanter - 2024 (UK)
- 95 Pts. Atkin - 2024 (UK)
- 92 Pts. Suckling - 2024 (USA)
- 91 Pts. Peñin - 2024 (Spain)