



Gorka Izagirre Zura D.O. Bizkaiko Txakolina

Cépages

100 % Hondarribi Zerratia.

Type de vin

Vin blanc fermenté sur lies en fûts de chêne français.

Paramètres analytiques

Alcool : 13 %, Acidité : 6,65 g/l, Sucre résiduel : 2,99 g/l

Élaboration

Le vin séjourne 42 jours en fûts de chêne sur lies fines au début du processus de vinification. L'élaboration du 42 Zura débute avec le moût de raisin Hondarribi Zerratia. Le moût clair est entonné dans des barriques de fermentation en chêne français à grain fin de la tonnellerie Allary (France). Il subit une longue fermentation à froid avant d'être soutiré puis conservé environ 7 mois supplémentaires sur lies en cuves inox. Enfin, après une série de soutirages et de décantations pendant au moins 4 mois supplémentaires, le vin est mis en bouteille.

Note de dégustation

Couleur : Dorée avec des reflets verdoyants sur le bord, limpide et brillante.

Nez : Arômes nets et intenses de fruits mûrs et d'agrumes, accompagnés de notes de pain grillé et de pâtisserie dues à un contact subtil et maîtrisé avec le chêne.

Bouche : Puissante et soyeuse, avec une trame ample et mûre. Des notes d'agrumes et de fruits tropicaux s'entrelacent à de délicates touches fumées, toastées et beurrées, le tout porté par une acidité fraîche promettant une longue garde.

Accords mets et vins

S'accorde parfaitement avec les poissons, les viandes et les fromages.

Prix

- MUNDUSVINI GOLD - 2025 (Germany)
- 90 Pts. IWC - 2025 (UK)
- 91 Pts. Decanter - 2025 (UK)