



## Gorka Izagirre Zura D.O. Bizkaiko Txakolina

### Variedades

100% Hondarribi Zerratia.

### Tipo de vino

Vino blanco fermentado sobre lías en barrica de roble francés.

### Parámetros analíticos

Alcohol: 13 %, Acidez: 6,65 g/l, Azúcar residual: 2,99 g/l

### Elaboración

El vino permanece 42 días en barrica de roble sobre lías finas al inicio del proceso de vinificación. La elaboración del 42 Zura comienza con el mosto de uva Hondarribi Zerratia. El mosto limpio se introduce en barricas de fermentación de roble francés de grano fino de la tonelería Allary (Francia). El mosto realiza una larga fermentación en frío antes de ser trasegado y almacenado durante aproximadamente 7 meses adicionales sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable. Finalmente, tras una serie de trasegos y decantaciones durante al menos otros 4 meses, el vino se embotella.

### Nota de cata

Color: Dorado con tonalidades verdosas en el ribete, limpio y brillante.

Nariz: Aromas limpios e intensos a fruta madura y cítricos, con notas de pan tostado y bollería propias del contacto sutil y limitado con el roble.

Boca: Potente y sedoso, con un fondo amplio y maduro. Aparecen notas de cítricos y frutas tropicales acompañadas de sutiles matices ahumados, tostados y mantequillosos, todo envuelto en una fresca acidez que augura una larga vida.

### Maridaje

Marida bien con pescados, carnes y quesos.

## Premios

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