



Gorka Izagirre D.O. Bizkaiko Txakolina

Variedades

50% Hondarribi Zerratia, 50% Hondarribi Zuri.

Tipo de vino

Vino blanco sobre lías.

Parámetros analíticos

Alcohol: 13 %, Acidez: 7,08 g/l, Azúcar residual: 2,36 g/l

Elaboración

Para la elaboración de este vino de Gorka Izagirre, la variedad Hondarribi Zerratia se somete a una crianza sobre lías de entre 3 y 4 meses, aportando peso y longitud en boca. Una vez finalizada la crianza, se realiza el coupage final para lograr la homogeneidad del conjunto. A continuación, se lleva a cabo un proceso gradual de limpieza y embotellado que se prolonga durante todo un año.

Nota de cata

Color: Bonito color amarillo pajizo, con brillo verdoso e iridiscencias metálicas.

Nariz: Aroma muy intenso, con un fondo de manzana fresca y una esencia balsámica envuelta en toques de flor de tilo y un sutil matiz cítrico.

Boca: Acidez perfectamente integrada, que deja un retrogusto ligeramente ácido y agradable. Vino muy vivo, con cuerpo y un final largo.

Maridaje

Por su versatilidad y características singulares, es ideal para acompañar pescados a la brasa, quesos, embutidos y arroces.

Premios

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