



HIKA TXAKOLINA B119 D.O. Getariako Txakolina

Txakoli Blanco Barrica

Alarde de Hondarribi.
Un vino envuelto en sentimientos.

Barrel Fermented White Txakoli

The pride of Hondarribi town.
A wine wrapped in feelings.



HIKA B119 BARREL FERMENTED WHITE TXAKOLI

80% Hondarrabi Zuria
20% Chardonnay

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica y su posterior crianza de una media de 18 meses se realiza en barricas de roble francés de 225 L. 2 Battonages semanales mejoran la estructura y la untuosidad de nuestro vino.

FERMENTACIÓN: Barrica de roble francés.

CRIANZA: 18 meses de crianza en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

AROMAS: Intenso, notas de frutas blancas y frescas junto con vainillas, tostados y balsámicos aportados por la fermentación en barrica y su posterior crianza sobre lías. Gran finura y complejidad.

BOCA: Sorprende en ataque, fresco y con un gran volumen y largo. Notas amieladas, con un recuerdo persistente y untuoso.

VINIFICACIÓN

Inertys de Bucher y el sistema Oresteo, de cara a elaborar vinos de alta calidad.

Todo el flujo de elaboración está diseñado para evitar al máximo la oxidación mosto/vino desde su entrada en bodega y por tanto preservar al máximo su potencial aromático.

WINEMAKING

Direct pressing of the Hondarrabi Zuria and Chardonnay grapes that, together with alcoholic fermentation at low temperature, achieve the maximum varietal expression. Intense, fresh and with volume.

FERMENTATION: French oak barrels.

AGEING: 18 months ageing on the fine lees in French oak barrels, battonage twice a week.

TASTING NOTES

COLOUR: Straw yellow, clean and bright. Intense aromas of fruit, brioche and creaminess.

NOSE: Intense, fresh white fruit notes together with vanilla, toast and balsamic aromas provided by the barrel fermentation and its later ageing on lees. Great fineness and complexity.

PALATE: Surprisingly fresh fore-palate and with a great volume and length. Honeyed notes, with a persistent and unctuous finish.

VINIFICATION

Inertys by Bucher and the Oresteo system, to produce high quality wines.

The entire winemaking process is designed to prevent oxidation of the must/ wine as soon as it enters the winemaking cellar, thus preserving its full aromatic potential.