



# HIKA

## HIKA TXAKOLINA ROSÉ D.O. Getariako Txakolina

### Txakoli Rosado

Carnavales de Tolosa. Un vino travieso con diferentes sensaciones en nariz y boca que engaña al consumidor.

### Rosé Txakoli

Fun at the Carnivals of Tolosa. A mischievous wine with different sensations on the nose and palate that surprises the consumer.



## HIKA TXAKOLINA ROSÉ

70% Hondarrabi Beltza  
30% Hondarrabi Zuria



### ELABORACIÓN

Prensa directa de las uvas Hondarrabi Beltza y Zuria que junto con una fermentación alcohólica a baja temperatura se consigue la máxima expresión varietal. Intenso, fresco y con volumen.

**CRIANZA:** 6 meses de crianza en depósito sobre sus propias lías.

### NOTAS DE CATA

**COLOR:** rosa muy pálido, aromáticamente dominado con el casis, la pimienta y especias muy características de la variedad Hondarrabi Beltza, con un fondo cítrico y salino.

**BOCA:** Paso fresco con una acidez bien equilibrada con volumen y untuosidad. Un final largo con una buena persistencia aromática.

Un final largo con una buena persistencia aromática.

### 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.

Gracias al sistema de recuperación de carbónico (sistema Oresteo) lo criamos sobre sus propias lías utilizando el propio carbónico que ha generado durante la fase de fermentación alcohólica.

### WINEMAKING

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

**AGEING:** 6 months of ageing in deposit on its own lees.

### TASTING NOTES

**COLOUR:** Pink currants, with intense aromas of blackcurrant, wild strawberries and spices characteristic of the grape variety, Hondarrabi Beltza, and a citrus, herbaceous background.

**PALATE:** A fresh fore-palate with a well-balanced acidity, with volume and smoothness. A long finish with a good aromatic persistence.

A long finish with good aromatic persistence.

### 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.

Thanks to the system of carbon recovery (Oresteo system), we age it on its own lees using the carbon it has generated during the alcoholic fermentation phase.

