



HIKA

HIKA TXAKOLINA WHITE D.O. Getariako Txakolina

Txakoli Blanco

Como un atardecer por la Concha.
Un vino elegante, romántico.

White Txakoli

Sunset by the bay of La Concha.
An elegant and romantic wine.



HIKA TXAKOLINA WHITE

90% Hondarrabi Zuria
10% Chardonnay & Petite Courbu

ELABORACIÓN

Tras la fermentación alcohólica a baja temperatura, se cría sobre sus propias lías en depósito durante un mínimo de 10 meses, aportando al vino volumen y untuosidad.

CRIANZA: 10 meses de crianza en depósito sobre sus propias lías.

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo claro, con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

AROMAS: Destaca por su especial intensidad y elegancia. Aromas frutas blancas y cítricos, con pequeñas notas herbáceas minerales y salinas.

BOCA: Fresco, con una aguja fina, largo y sedoso, con un final untuoso. Un producto de carácter Atlántico.

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

After alcoholic fermentation at low temperature, it is aged on its own lees in a deposit for a minimum of 10 months, giving the wine volume and unctuousness.

AGEING: 10 months of ageing in deposit on its own lees.

TASTING NOTES

COLOUR: Light yellow, with greenish highlights. Clean and bright.

NOSE: It stands out for its special intensity and elegance. White fruit and citrus aromas, with small herbaceous, mineral, and saline notes.

PALATE: Fresh, with a fine slight sparkle. Long, silky and unctuous finish. The true essence of Atlantic character.

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.