



# HIKA BILDUMA BASQUE WHITE WINE

D.O. Getariako Txakolina

100% Hondarrabi Zuria

Txakoli blanco de lías envejecidas

Vino de carácter atlántico, sutil y delicado, complejo y con gran capacidad para convertirse en un vino de guarda.

## ELABORACIÓN

Fruto de años de observación y cata de las diferentes calidades de uva de nuestros viñedos, surge Bilduma. La Hondarrabi Zuri proviene de las zonas altas de la parcela "Izarre", con una pendiente del 26%, provocando una lixiviación de nutrientes y favoreciendo así la calidad de las uvas. Los suelos pobres se traducen en plantas más equilibradas y de bajo rendimiento, por lo tanto, vinos de mayor calidad.

## NOTAS DE CATA

**COLOR:** Amarillo claro, limpio y brillante.

**AROMAS:** Notas de frutos blancos junto con pequeños toques minerales, intenso y persistente. Un vino de guarda, untuoso.

**BOCA:** Un paso untuoso y complejo de sensación agradable de fruta y toques minerales que va dejando paso a un final balsámico con agradable toque salino.

## VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 kilos. Las uvas se vendimian cuando alcanza una maduración completa de hollejos y azúcares. Tras despalillar las uvas se maceran en frío durante tres días antes de su fermentación. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés y crianza durante 26 meses en las mismas barricas (10%) y depósitos (90%).

Lees aged white Txakoli

Wine with an Atlantic character, subtle and delicate, complex and with great capacity to age.

## WINEMAKING

As a result of years of observation and tasting of the different qualities of grapes from our vineyards, Bilduma emerges. The Hondarrabi Zuri comes from the upper areas of the "Izarre" plot, with a 26% gradient slope, encouraging the leaching of nutrients and thus favouring the quality of the grapes. Poor soils translate into more balanced and low-yielding plants and thus higher quality wines.

## TASTING NOTES

**COLOUR:** Pale yellow, clean, pure and bright.

**NOSE:** Notes of white fruits together with small mineral touches, intense and persistent. A wine for ageing, unctuous on the palate.

**PALATE:** An unctuous and complex mid palate with a pleasant sensation of fruit and mineral touches that gradually gives way to a balsamic finish with a pleasant saline touch.

## VINIFICATION

Manual harvest in boxes of 20 kilos. The grapes are harvested when the skins and sugars are fully ripe. After destemming, the grapes are cold macerated for three days before fermentation. Malolactic fermentation in French oak barrels and ageing for 26 months in the same barrels (10%) and in deposits (90%).