



Txakoli tinto

HIKA BASQUE RED WINE D.O. Getariako Txakolina

100% Hondarrabi Zuria

Txakoli tinto

Vino redondo con taninos finos y un final largo y untuoso.

Carácter vasco, de clima Atlántico.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa durante 3 días.

FERMENTACIÓN: Depósitos de 1000 kilos de capacidad.

CRIANZA: 15 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros de capacidad.

NOTAS DE CATA

COLOR: Intenso color rojo rubí brillante y limpio.

AROMAS: Notas de frutos rojos (como la ciruela), junto con notas especiadas.

Se complementan con las notas a frutos secos, tostados y balsámicos aportados por la crianza en barrica. Gran finura y complejidad.

BOCA: Sorprende en ataque, fresco, ligero y estructurado con un final persistente.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 kilos. Las uvas se vendimian cuando alcanzan 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 15 meses en las mismas barricas.

Red Txakoli

Well rounded wine with fine tannins and a long and unctuous finish.

Basque character, from an Atlantic climate.

WINEMAKING

Pre-fermentative maceration during 3 days.

FERMENTATION: in 1.000 kilo deposits.

AGEING: 15 months in French oak barrels of 225L and 500L.

TASTING NOTES

COLOUR: intense, brilliant and clean ruby red.

NOSE: Notes of red fruits (such as plum), along with spicy notes.

They are complemented by notes of dried, toasted and balsamic fruits provided by barrel ageing. Great finesse and complexity.

PALATE: Surprising fore palate, fresh and light but well-structured with a good finish.

VINIFICATION

Manual harvest in boxes of 20 kilos. The grapes are harvested when they reach the full ripening of skins and sugars.

After destemming, the grapes are cold macerated for three days before fermentation.

Malolactic fermentation in French oak barrels and ageing for 15 months in the same barrels.

