



HIKA

HIKA TXINPART BASQUE BRUT D.O. Getariako Txakolina

Txakoli Espumoso Brut

Un derby en el Real Arena.
Un vino lleno de emociones para
celebraciones únicas y especiales.

Brut sparkling Txakoli

A derby at the Real Arena grounds.
A wine full of emotions for unique
and special celebrations.



HIKA TXINPART BASQUE BRUT

100% Hondarrabi Zuria



ELABORACIÓN

Vino base elaborado en nuestra propia bodega con alta selección de uvas de nuestros viñedos, criado sobre sus propias lias en depósito durante 14 meses antes de la segunda fermentación. Elaboración siguiendo el 'método tradicional'. Posterior crianza en botella de 12 meses y decantación en pupitres con removido manual.

FERMENTACIÓN: Método Tradicional.

CRIANZA: Un total de 26 meses de crianza. Primera (tras la fermentación alcohólica) de 14 meses sobre sus propias lias. Segunda fermentación en botella durante 12 meses a 16°C.

NOTAS DE CATA

COLOUR: Amarillo con tonos verdosos limpio y brillante.

AROMAS: Fresco, con ligeras notas a frutas blancas, como las peras, mezcladas con pequeñas notas salinas y sutiles notas de la crianza que recuerda a panadería fresca.

BOCA: Ataque fresco con burbuja muy fina y persistente. muy bien integrado. Gran volumen en boca, complejo y estructurado.

VINIFICACIÓN

Inertys de Bucher y el sistema Oresteo, de cara a elaborar vino base de 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 lias utilizando el propio carbónico que ha generado durante la fase de fermentación alcohólica.

WINEMAKING

Base wine made in our winemaking cellar with a stringent selection of grapes from our vineyards, aged on its own lees in deposit for 14 months before the second fermentation, made following the 'traditional method' i.e. bottle aged for 12 months and decanted and aged on riddling racks with manual turning.

FERMENTATION: Traditional Method.

AGEING: A total of 26 months of ageing. First (after alcoholic fermentation), base wine aged for 14 months on its own lees in deposit. Second fermentation in the bottle for 12 months at 16°C.

TASTING NOTES

COLOUR: Straw yellow with clean and bright greenish tones. Fresh, bright fruit aromas with touches of brioche and bakery products.

NOSE: Fresh notes of white stone fruit and pear, mixed with subtle saline touches and fresh bakery.

PALATE: Fresh fore-palate with a fine and persistent bubble, very well integrated. Good volume on the palate, complex and structured.

VINIFICATION

Inertys by Bucher and the Oresteo system, to produce quality base wine.

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.

