



Txakoli JAUN ZURIA

D.O. Bizkaiko Txakolina

Hondarrabi Zuri 90%, Hondarrabi zerratia 9% y 1% Hondarrabi Beltza

Fermentación 8 meses sobre sus lías

Producción 2021: 6.600 botellas

Bodega Amunategi está localizada en Busturia (Bizkaia) en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Los viñedos reciben el ambiente salino del Mar Cantábrico continuamente, lo cual equilibra la acidez característica de la uva Hondarrabi.

ELABORACIÓN

Recogida de la uva manualmente seleccionada en pequeñas cajas. La fermentación a temperaturas de 14°, y posterior crianza sobre sus propias lías de 8 meses.

NOTA DE CATA

Un vino con un color amarillo pálido y reflejos verdosos, limpio y brillante.

Intensidad aromática media alta donde aparecen notas de fruta blanca como manzana y pera conferencia, notas lácticas donde asoman los yogures de pera, hierba aromática, floral, muy agradable. Una nariz muy especial, agradable, limpio y fresco.

Entrada en boca ligera con un paso con bastante cuerpo a pesar de su alcohol bajo (es un vino con 12 grados), y un final largo, muy agradable, redondo, con personalidad y además con ese final alimonado, que me ha encantado. Un txakoli que al catarlo te das cuenta que es diferente. Un txakoli que tiene una vida muy larga, por lo que voy a guardar unas botellas. (Jon Andoni Rementeria, campeón de España de Summiliers 2018).

www.amunategi.com

+34 685737398

anton.aranburu@gmail.com