



FICHA DE CATA

HIRUZTA 2024

Hiruzta es un txakoli que conjuga el clasicismo con un estilo moderno, elaborado a partir de uva autóctona Hondarrabi Zuri, cultivada en viñedos de la propiedad en Hondarribia, y elaborado en una singular bodega dotada de la tecnología más actual.

DENOMINACION DE ORIGEN: Getariako Txakolina

VIÑEDO: Viñedo propio de 20 has. situado en los alrededores de la bodega en la falda del monte Jaizkibel. Su orientación al sur lo protege del viento y la humedad del cercano mar Cantábrico, permitiéndole disfrutar de una excelente insolación. Viñedo cultivado en espaldera con el sistema de poda Guyot doble. Marco de plantación: 2,60 x 1,20 (3.200 cepas/hectárea). Suelo arcilloso procedente de margas calcáreas, con fragmentos de roca caliza.

VARIEDAD: 100% Hondarrabi Zuri

COSECHA: 2024

TIPO: Txakoli Blanco

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5%

ELABORACIÓN: vendimia recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad. Desgranado y estrujado seguido de un escurrido y prensado suave. Desfangado estático del mosto yema en frío a 8°/10°C. Fermentación a temperatura controlada entre 16° y 17°C. Conservación en depósitos a baja temperatura para mantener en disolución el gas carbónico endógeno de origen natural. Clarificación y estabilización suaves. Embotellado estéril mediante filtración amicrobica a baja temperatura.

AÑADA 2024: La añada estuvo marcada por condiciones climáticas complejas desde la primavera, que se presentó fría y muy lluviosa. Estas condiciones provocaron un corrimiento en la floración, reduciendo el potencial de producción. El verano, más templado que el año anterior, retrasó la maduración de las uvas y pospuso el inicio de la vendimia.

En septiembre, las lluvias persistentes complicaron la vendimia, lo que supuso un esfuerzo adicional para garantizar la calidad de la uva. A pesar de estas adversidades, la añada ha dado lugar a un txakoli con buen equilibrio, más fresco y más ligero. Sin embargo, la producción total ha sido menor en comparación con años anteriores.

NOTAS DE CATA: Limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Escanciado en copa desde cierta altura se observa la presencia de finísimas burbujas de gas carbónico propias de este tipo de txakolis. En la nariz aparecen intensos aromas de frutos blancos (pera y manzana), cítricos (pomelo) y tropicales (piña y maracuyá), todos ellos potenciados por el sutil desprendimiento del gas carbónico natural. En boca se muestra muy equilibrado y fresco, con cierta sensación de aguja picante en la lengua y una acidez muy integrada. Paso de boca agradable, con notas cítricas y tropicales en el retrogusto. Final largo y aromático.

GASTRONOMÍA: aperitivos, entremeses, quesos poco curados, mariscos, pescados, arroces y legumbres. Temperatura de servicio: 8° a 10°C. Conservar en un lugar fresco, en ausencia de iluminación y en un local exento de olores extraños. Buena evolución en botella durante los próximos dos años. Total garantía de ausencia de defectos aromáticos derivados del sistema de cierre utilizado.