



Gorka Izagirre Zura

D.O. Bizkaiko Txakolina

Variedades

100% Hondarribi Zerratia.

Tipo de vino

Vino blanco fermentado sobre lías en barrica de roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 13 %

Acidez: 6,65 g/l

Azúcar Residual: 2,99 g/l

Elaboración

El vino permanece 42 días en barrica de roble sobre lías finas al inicio del proceso de vinificación. La elaboración del 42 Zura comienza con el mosto de uva Hondarrabi Zerratia. El mosto limpio se vierte en barricas de fermentación de roble francés de grano fino de la tonelería Allary en Francia. El mosto se somete a una larga fermentación en frío antes de ser trasegado y almacenado durante aproximadamente 7 meses más sobre sus lías en acero inoxidable. Finalmente, tras una serie de trasiegos y decantaciones durante al menos otros 4 meses, el vino se embotella.

Nota de cata

Color: Dorado con tonalidades verdosas en el ribete, limpio y brillante.

Nariz: Tiene aromas limpios e intensos a fruta madura y cítricos. Aromas a pan tostado y bollería propios del contacto sutil y limitado con el roble.

Boca: Potente y sedoso en boca, con un fondo maduro y amplio, notas de cítricos y frutas tropicales acompañadas de sutiles toques ahumados, tostados y de mantequilla, todo envuelto en una fresca acidez que promete una larga vida.

Maridaje

Marida bien con pescados, carnes y quesos.

Premios

- MUNDUSVINI GOLD – 2025 (Germany)
- 90 Pts. IWC – 2025 (UK)
- 91 Pts. Decanter – 2025 (UK)