



Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

Variedades

50% Hondarribi Zerratia, 50% Hondarribi Zuri.

Tipo de vino

Vino blanco sobre lías

Parámetros analíticos

Alcohol: 13 %

Acidez: 7,08 g/l

Azúcar Residual: 2,36 g/l

Elaboración

Para elaborar este Gorka Izagirre, la variedad Hondarribi Zerratia se somete a una crianza sobre lías de entre 3 y 4 meses para otorgar al vino peso y longitud en boca. Una vez finalizada la crianza, se realiza el coupage final para conseguir la homogeneidad de todo el vino a embotellar. A continuación, se realiza el proceso gradual de limpieza y embotellado de este vino blanco vasco, que se prolonga durante todo un año.

Nota de cata

Color: Bonito color amarillo pajizo, con un brillo verdoso e iridiscencias metálicas.

Nariz: Un aroma muy intenso. Combina un fondo de manzana fresca y una esencia balsámica envuelta con toques de flor de tilo y un sutil toque cítrico.

Boca: Tiene una acidez perfectamente integrada, que deja un retrogusto ligeramente ácido y agradable. Muy vivo, con cuerpo y un final largo.

Debido a su versatilidad y especiales características, este vino es ideal para acompañar todo tipo de pescados a la brasa, quesos, embutido y arroces.

Premios

- 90 Pts. Decanter – 2025 (UK)
- 90 Pts. IWC – 2025 (UK)