

# Txakoli Aguirrebeko Rose

## VIÑEDO

Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina

Situado en Muxika-Urdaibai-Reserva de la Biosfera

Altitud media de 200 metros sobre nivel del mar

Conducción del viñedo en espaldera con doble guyot

Control de sustrato a nivel de nutrientes

Poda en verde

Certificado en Producción Integrada en seguimiento de viña, elaboración, diseño y comercialización

## ELABORACIÓN

Uva de parcela seleccionada

Vendimia manual en cajas

Maceración ligera en frío

Ecurrido y desfangado a 10°C

Mosto de flor

Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 12°C

Estancia en depósito sobre sus lías finas durante 2 meses

Filtración amicróbica 0,45 µ

## NOTAS DE CATA

Rosa pálido, fruta roja, volumen y frescura en boca, cítricos y equilibrio.

## RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Se recomienda para su óptimo consumo una temperatura de servicio de 8°C

## RECOMENDACIONES DE MARIDAJE

Ideal para degustar con cualquier tipo de aperitivo, como pintxos, hamaiketako...

