

Txakoli Aguirrebeko

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

Vendimia manual en cajas

Despalillado

Ecurrido y desfangado a 10°C

Mosto de flor

Elaboración por separado de las dos variedades

Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C

Clarificación ligera

Filtración amicróbica 0,45 µ

NOTAS DE CATA

Amarillo verdoso, flores blancas, limón, piña, miel, volumen en boca, cítricos

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Se recomienda antes de su consumo 20 minutos de oreo con la botella descorchada en cubierta con hielo

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE

Ideal como acompañante para todo tipo de entrantes, verduras, arroces, quesos curados, mariscos y pescados.

