

Txakoli Berroja

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
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
Despalillado
Maceración pelicular en frío
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 12°C
Estancia en depósito sobre sus lías finas durante 10 meses
Filtración amicróbica 0,45 µ

NOTAS DE CATA

Amarillo ribete oro, mentolados, madera de eucalipto, fruta blanca, volumen en boca, armonía y persistencia

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

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

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE

Marida a la perfección con los platos más tradicionales de nuestra gastronomía local, como son carnes rojas, salsa vizcaína, ahumados, pescados azules asado a la brasa, queso azul...

