

BERROJA 2019/2020



Características

Composición varietal: Hondarrabi Zuri (8 0%), Riesling (20%).

Análisis: Alcohol: 12%, Acidez: 7,65 g/l, pH: 3,80

Azúcar residual: 1,3 g/l

Viñedo

Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina situada en Muxika-Urdaibai-Reserva de la Biosfera

200 metros de altitud media sobre el nivel del mar

Conducción del viñedo en espaldera con doble Guyot

Control de nutrientes a nivel de sustrato

Poda en verde

Certificado en Técnicas de Producción Integrada

Elaboración

Uvas recogidas a mano de parcelas seleccionadas

Despalillado

Maceración en frío

Ecurrido y desfangado a 10°C

Mosto floral

Elaboración de las dos variedades por separado

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 15°C

Crianza sobre lías finas durante 12 meses en depósitos de acero inoxidable

Filtración amicróbica 0,45 µ

Notas de cata

Nariz precisa de lima cordial y mineralizada de piedras húmedas, manzanas amarillas y cáscara de limón. En boca se redondea con una frescura de sorbete, una textura audaz, una acidez deliciosa y sabores suculentos. Tostada madurez y equilibrio.

Información de ventas

Por favor, tenga en cuenta que el servicio de transporte no está incluido

BODEGA BERROJA

Carretera de Zugastieta al balcón de Bizkaia- Ajuria, Barrio Berroja - 48392 Muxika (Bizkaia)

Tel.: 94 410 62 54 – Fax: 94 630 93 90

txakoli@bodegaberroja.com www.bodegaberroja.com