



URTARAN

Rocznik: 2021 Wino Białe.

Apelacja: D.O Arabako Txakolina

Lokalizacja: Urtaran, 21 Lezama-Amurrio (Álava)

Szczepy: 95% Hondarribi Zuri, 5% Riesling

Prowadzenie uprawy: Podwójny Guyot.

Warunki klimatyczne: Przymrozki na początku kwietnia zbiegły się z początkiem pączkowania, co spowodowało spadek produkcji. Wiosna była sucha, lato zimne i wilgotne ze skomplikowanym zakończeniem dojrzewania.

Warunki uprawy: Działki położone na wysokości 340 i 400 m, w Lezama w dolinie Ayala. Gleby gliniasto-wapienne i gliniaste z piaskowcem. Uprawa zrównoważona przy minimalnej interwencji.

Zbiór: 100% ręczny w kartonach po 15 kg. Zbiory w drugiej połowie października. Selekcja obszarów na każdej działce o największym potencjale, które osobno poddawane są winifikacji.

Winifikacja: Tłoczenie w prasie pionowej o niskiej wydajności (maks. 60%). Spontaniczna fermentacja z dzikimi drożdżami w 600l beczkach z kasztanowca i 500l beczkach z dębu węgierskiego. Osiem miesięcy dojrzewania na osadzie.

Charakterystyka: Błyszczący słomkowożółty kolor. W nosie intensywny aromat z nutami cytrusów, białych kwiatów i mineralnej bazy. Na podniebieniu początek z krągłą strukturą, w której znajdziemy nuty cytrusowe i miodowe, z długim i trwałym finiszem.

