

TXAKOLI IGARTZETA

(D.O. Getariako Txakolina)

FICHA TÉCNICA

pH	3,26
Acidez Total	8,5 gr/L Ac tartárico
Anhídrido sulfuroso libre	14 mg/L
Anhídrido sulfuroso total	88 mg/L
D-Glucosa + D-Fructosa	0,35 gr/L
Acido L-Málico	5 gr/L

Variedad: 100% Hondarrabi Zuri

Suelo: Suelo de textura Franco-arcillosa.

Datos de elaboración:

Vendimiado a mano, seleccionando las uvas, es fermentado en frío entre 16-18°C. Una vez finalizada la fermentación el txakolí **es mantenido con sus propias lías** como un bebé, hasta que crece y puede vivir solo.

Este Txakoli es elaborado exclusivamente con Hondarrabi Zuri, de aroma intenso a flores blancas, muy fresco, en boca redondo, aterciopelado con un post-gusto largo, de color blanco cristalino con ribetes verdes.

Consumir fresco entre 8-10°C.

