

TXAKOLI BASA LORE “ZERO”

El txakoli “kasero”, el auténtico

*Txakoli sin sulfitos añadidos

*Sin Filtrar

* Muy Natural

*Fecha de vendimia: Octubre 2019

*Vendimia manual

Características:

*Primavera muy lluviosa, Verano con picos de calor elevados que permitió alcanzar una madurez de 12°C.

*Txakoli Basa Lore ZERO es un Txakoli sin maquillaje.

*Elaborado con levaduras autóctonas, sin clarificar ni filtrar y sin adición de sulfitos.

*El Txakoli puro en rama fruto de una fermentación natural.

*De Color blanco velado con tonos amarillos claros

*Aroma intenso con notas lácteas

*Sabroso y postgusto largo, con notas cítricas que le dan frescor.

