



# BODEGAS ARTOMAÑA TXAKOLINA

## TXAKOLI FABIAN DE MARIANA CH. 2020

TXAKOLI BLANCO

Vino blanco del País Vasco  
(Norte de España)

ARTOMAÑA TXAKOLINA, S.L.  
Masalarreina, s/n  
01468 ARTOMAÑA-AMURRIO  
(ALAVA) ESPAÑA

**Variedad:**  
Hondarrabi Zuri (100%)

**Denominación de Origen:**  
ARABAKO TXAKOLINA  
TXAKOLI DE ALAVA

### **Características técnicas:**

**Grado:** 13 % vol.

**Acidez volátil:** 0,24 g/l. de ácido acético

**Acidez total:** 8,34 g/l. de ácido tartárico

**Azúcares reductores:** 1,1 g/l.

**Elaboración:** Elaboramos este txakoli a partir de una selección de uva 100% Hondarrabi Zuri, macerando en frío la totalidad de la vendimia para extraer lo mejor de la variedad. La fermentación maloláctica parcial reduce las sensaciones herbáceas y vegetales. Cuatro meses de trabajo sobre lías garantizan la durabilidad de un txakoli tradicional inspirado en Fabian de Mariaka, un personaje medieval originario de estas tierras famoso por su fuerza y su coraje.

**Notas de cata:** Txakoli fresco, brillante y afrutado con intensos aromas propios de la variedad autóctona Hondarrabi Zuri. La fermentación maloláctica parcial reduce la percepción ácida y parte del carácter herbáceo y agresivo, enriqueciendo la redondez y complejidad aromática, con notas que recuerdan la miel y los frutos secos. La incorporación de la criomaceración en el proceso de elaboración, cuatro meses sobre lías y el batonaje con CO2 natural de la fermentación intensifican notablemente los aromas, que irrumpen impetuosamente en el descorche.

**Maridaje:** Por su frescura y punto de acidez se recomienda especialmente para acompañar a pescados, mariscos y carnes blancas, aunque es también una alternativa excelente para disfrutarse solo, como aperitivo.

En todo caso **la temperatura a la que ha de servirse no debe superar los 5-7 grados**, manteniéndose fresco en cubitera durante su degustación.

**Fdo.: Luis Mariano Alava Zorrilla**  
**Enólogo – Director Técnico**