

BODEGAS ARTOMAÑA TXAKOLINA

TXAKOLI KIRIKI CH. 2020

TXAKOLI BLANCO
Vino blanco del País Vasco
(Norte de España)

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

Variedades:

Principal: Hondarrabi Zuri (80%)
Complementaria: Petit Manseng (20%)

Denominación de Origen:

ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ALAVA



Características técnicas:

Grado: 13% vol.

Acidez volátil: 0,36 g/l. de ácido acético

Acidez total: 8,19 g/l. de ácido tartárico

Azúcares reductores: 2,3 g./l.

Elaboración: Lo que hace especial al Txakoli “Kiriki” es la selección de la mejor vendimia Hondarrabi Zuri y Petit Manseng, 100% macerada en frío para extraer lo mejor de la uva. Tratando de evitar en la medida de lo posible toda manipulación que le reste autenticidad y con una larga crianza de cuatro meses sobre lías, se trata de un vino de guarda que se presenta siempre en sus mejores condiciones organolépticas, ya que con el paso del tiempo evolucionará dejando aflorar las cualidades que encierra.

Notas de cata: “Kiriki” es un gallo atrevido que confía en sus atributos y no necesita más adornos que los que la Naturaleza le otorgó. La crianza sobre lías le reduce astringencia, a la vez que le aporta intensidad aromática, estructura en boca y untuosidad. Equilibrio entre la frescura del varietal y el volumen y madurez. Se perciben notas de fruta blanca, cítricas y de hierbas aromáticas, que no perturban la alegría de ese punto de acidez que lo hace fresco y 100% txakoli. Txakoli en estado puro.

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