



BODEGAS ARTOMAÑA TXAKOLINA

Txakoli Eukeni 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%)
Complementarias: Gros Manseng (10%) y Petit
Courbu (10%)

Denominación de Origen:

ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ALAVA

Características técnicas:

Grado: 12,5 % vol.

Acidez volátil: 0,23 g/l. de ácido acético

Acidez total: 7,63 g/l. de ácido tartárico

Azúcares reductores: 2,9 g./l.

Elaboración: A partir de una selección de uva propia elaboramos “Eukeni” en recuerdo de D. Eugenio Alava, nuestro antecesor familiar y precursor de la Denominación de Origen del txakoli alavés. Maceramos en frío la totalidad de la vendimia para extraer lo mejor de las variedades. Dos meses de trabajo sobre lías garantizan la durabilidad de un txakoli tradicional elaborado con el propósito de que el legado que nos dejó Eugenio perdure en el tiempo. Así hacemos “Eukeni”, un txakoli de homenaje.

Notas de cata: Intensos aromas propios de la variedad autóctona Hondarrabi Zuri, con presencia de notas organolépticas aportadas por las variedades Gros Manseng y Petit Courbu, que dan como resultado un txakoli fresco, brillante y afrutado. La incorporación de la criomaceración en el proceso de elaboración, el trabajo con 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