



## BODEGAS ARTOMAÑA TXAKOLINA

### TXAKOLI XARMANT 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 Courbú (20%)

#### Denominación de Origen:

ARABAKO TXAKOLINA  
TXAKOLI DE ALAVA

DISPONIBLE CON TAPÓN DE ROSCA  
EN BOTELLA DE COLOR CANELA

#### Características técnicas:

**Grado:** 12,5% vol.

**Acidez volátil:** 0,27 g/l. de ácido acético

**Acidez total:** 7,29 g/l. de ácido tartárico

**Azúcares reductores:** 2,8 g/l.

**Elaboración:** En Euskera, la lengua del País Vasco, "Xarmant" significa "encantador y delicado". Y eso es lo que caracteriza a este txakoli que elaboramos de forma tradicional, preservando su alegría mediante un control esmerado del proceso de fermentación a baja temperatura y extrayendo lo mejor de la variedad Hondarrabi Zuri macerándola en frío. Un mes de trabajo con las lías le aportan aromas y garantizan su durabilidad.

**Notas de cata:** Txakoli de marcado carácter varietal, color amarillo pálido, límpido y brillante, con tonos "verde-limón". Sus intensos aromas frutales, propios de la variedad, recuerdan al melocotón, la manzana y la hierba fresca con ciertos matices florales.

En boca "Xarmant" es fresco y equilibrado. Contiene una punta de carbónico que lo hace alegre y juvenil. Su paso por boca es suave y ligero. Delicado retrogusto donde aflora un sabor acidulo.

**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**