



BODEGAS ARTOMAÑA TXAKOLINA

TXAKOLI XARMANT GORRI CH. 2019

TXAKOLI ROSADO

Vino rosado del País Vasco
(Norte de España)

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

Variedades de uva:

Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza

Denominación de Origen:

ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ALAVA

Calificación de la añada: Excelente

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. Dos meses de trabajo con las lías le aportan aromas y garantizan su durabilidad.

Notas de cata: Txakoli de marcado carácter varietal, color rosa pálido, límpido y brillante. Equilibrio entre las notas herbáceas propias del varietal con ciertos matices florales y aromas frutales a cítricos, frutos del bosque y fruta tropical. 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 afrutado.

Maridaje: Por su frescura y punto de acidez se recomienda especialmente para acompañar a pescados, mariscos y carnes blancas, así como quesos y todo tipo de platos especiados. 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