

Txomin Etxaniz - Txakoli Txomin Etxaniz (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Txomin Etxaniz
Nombre	Txakoli Txomin Etxaniz
Año	2014
Uvas	Hondarribi Zuri (100 %)
Ubicación	España > País Vasco > Getariako Txakolina
Categoría	Blanco / Vino seco
Alcohol	11.0 %
Precio	9,75 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	11.00 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre	La vinificación se hace en blanco y a temperatura controlada, prensado neumático en atmósfera inerte, fermentando a continuación bajo control de temperatura sobre lías hasta el momento de embotellado
Viticultura	Las vendimias se realizan manualmente en cajas de 20 kgs a finales de septiembre.



CATAS (1)

Fecha	12/2/15
Catador	Yo
Puntuación	P. 90.0
Platos	Tomarlo fresco a 6/8 grados. Acompaña bien entrantes, pescados y mariscos. Recomendado con anchoas en salazón, bonito en aceite y pâtés suaves.
Visual	Elegante color amarillo pálido con irisaciones verdosas
Olfato	En nariz despliega una variedad de aromas frutales, destacando el de manzana reineta, piña y cítricos, con algún recuerdo de levaduras.

Txomin Etxaniz - Txakoli Txomin Etxaniz (2014)

Boca Buena entrada mostrándose fresco y con una buena acidez con presencia de carbonico. El paso en boca sobresa los cítricos y la manzana verde. Final persistente

BOTELLAS SACADAS (1)

12/2/15	Precio de		12/2/15	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--