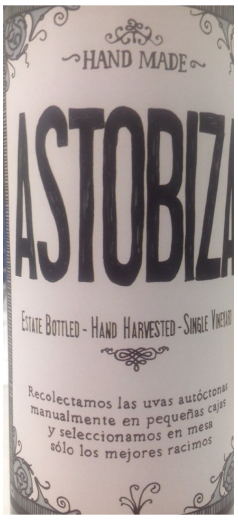
Okendo Txacolina Txacoli Astobiza



IDENTIDAD

Bodega	**Okendo Txacolina**
Nombre	**Txacoli Astobiza**
Ubicación	**España > País Vascos > Arabako Txakolina**
Categoría	Vino Blanco
Precio	**9,00 €**

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre

Vendimia
Selección por parcelas, vendimia a mano en pequeñas cajas. Se realiza una segunda selección en mesa.
Vinificación
Despalillado y maceración en frío previa al suave prensado, desfangado estático del mosto, fermentación a temperatura controlada de 17 a 18ºC en depósitos de acero inoxidable de 5.000 y 10.000 litros de capacidad. Proceso inertizado, estabilizado y microfiltrado.

VIÑEDO

Viticultura

Nombre
Finca Okendo Txakolina.
Descripción
La finca se encuentra situada en la zona más meridional de la provincia de Álava, muy cercana al Mar Cantábrico, enclavada dentro del valle del río Izalde en su ladera orientada hacia mediodía.
Edad
El viñedo se plantó entre los años 1996 a 2004.
Suelo
El suelo de cultivo tiene su origen en rocas calizas del Cretácico, textura arcillosa, dotado de una gran profundidad.
Clima
Atlántico con influencia continental.

COMENTARIO

Asociación Enológica Cultural WINE Lovers CLUB DE CATAS

Okendo Txacolina Txacoli Astobiza

Comentario De la mezcla de dos variedades, las autóctonas Hondarrabi zuri y Hondarribi zuri zerratie, la bodega nos presenta su Astobiza, un txakoli que destaca por sus aromas de fruta blanca, fruta de hueso, cítricos y un punto mineral muy sutil. Aromas varietales intensos, con notas anisadas, de hinojo, minerales y de pieles cítricas. Boca muy cítrica, de acidez perfecta.

CATAS (1)

Fecha **9 de mayo de 2018**
Catador Curso De Cata
Puntuación 86.0
Platos Ideal para combinar con sashimi y sushi, pescados poco hechos y mariscos fríos. Para maridajes por contraste resultan interesantes los quesos tipo gorgonzola y cabrales.
Notas FICHA DE CATA DE BODEBOCA:
Vista
Color amarillo pajizo con tonos verdes.
Nariz
Aromas varietales intensos con notas de fruta blanca (pera, manzana), cítricas (pomelo) y de hueso (melocotón).
Boca
Fresco en boca, sabroso, equilibrado, con leves notas amargas y minerales de carácter varietal y marcadas por el suelo de cultivo.
Visual Amarillo pajizo claro, casi transparente. Limpio y brillante
Olfato Intensidad aromática baja con presencia de aromas a manzana verde
Boca Entrada agradable, mostrándose notas de manzana, recordando a la sidra. Potente acidez cono un punto final amargo.
Se muestra corto en el recorrido por boca
Persistencia baja

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
9/5/18	Consumido		