

Ameztoi 2022



Añada	2022
Bodega	Ameztoi
Den.origen	Getariako txakolina
Uvas	Hondarrabi zuri
Fecha de cata	15/11/2023
Tipo de vino	Blanco
Precio	8,25
Puntuación	

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica en acero inoxidable, dejando carbónico residual, no ha pasado por fermentación maloláctica

Análisis enológico

Alcohol: 11%

Fases de la cata:

Visual

Color amarillo pajizo claro, lengua transparente y bordes dorados muy pálidos, el vino está limpio y brillante y se muestra bastante glicérico

Olfativa

Tiene una intensidad aromática alta, con aromas a limón y a flores blancas, no se aprecian aromas secundarios, ni terciarios

Boca

De entrada salina, presenta algo de carbónico residual, como era de esperar en un Txakoli, tiene una acidez muy elevada lo que le da mucha frescura y algo de amargor final, es un vino largo y de persistencia media

Notas

El vino está descompensado por la acidez tan elevada que tiene, pero es un vino agradable y fácil de beber