



ARBELA

Getariako Txakolina
JATORRIZKO DEITURA

JATORRI**IZENDAPENA:**

Getariako Txakolina

KOKAPENA:

Aia (Gipuzkoa)

Euskal Herria

MAHASTIA: 5 Ha.**HARTZIDURA:**

12-14°

BARIETATEAK:

Hondarribi Zuri

Petit Courbu

Chardonnay

ANALITIKA:

Alkohola: 11,5% vol.

Azidotasun totala: 5,2 gr

(H₂SO₄)/L

pH: 3,1

ZERBITZE**TENPERATURA:**

8-10°C

BOTILARATZEA:

Udaberrian.

BILKETA:

Eskuz 15 Kg kaxetan.

Iraila bukaera

Urriaren hasiera

DASTATZE EMAITZAK:

EZAUGARRIAK: Txakolinak altzairu herdoilgaitzezko kupeletan irakiten du, kontrolpeko tenperaturatan. Oxidazioa ekiditeko eta intentsitate aromatiko handiko txakolina lortze aldera, gas inerte batez babesten dira muztio mugimenduak mahatsa sartzen denetik irakiten hasten hasten den arte.

KOLOREA: Lasto hori argia, dizdiratsua eta garbia.

SUDURRA: Intentsitate eta dotorezia handikoa, usaimenean lurreko arbelak eskeintzen dion mineralitate handikoa. Udarea bezalako fruitu zuriak dakarzkigu gogora.

AHOA: Freskua, orekatua eta iraunkorra. Barieta-teren ezaugarri den bukaera mikatz arinekoa.