

ARBELA

ENBATA

Getariako Txakolina
JATORRIKO DEITURA

**JATORRI****IZENDAPENA:**

Getariako Txakolina

MAHASTIA: 5 Ha.**BARIETATEAK:**

Hondarribi Zuri %80

Petit Courbu %10

Chardonnay %10

ZERBITZATZE**TENPERATURA:**

8-10°C

ANALÍTICA:

Alhohola: 11,5% vol.

Acidotasun totala: 5 gr(H2SO4)/L

pH: 3,2

KOKAPENA:

Aia (Gipuzkoa)

Euskal Herria

ONTZEA:

6 hilabetez
berezko ligetan.

HARTZIDURA:

12-14° altzairu
herdoilgaitzezko
kupeletan.

BILKETA:

Aukeratutako sailetan.

Eskuz 15kg kaxetan.

Iraila bukaera

Urriaren hasiera.

DASTATZE EMAITZAK:

EZAUGARRIAK: Txakolinak altzairu herdoilgaitzezko kupeletan irakiten du, kontrolpeko tenperaturan eta 6 hilabetez berezko ligetan ondua. Hurrengo urteetan gozatzeko moduko garapen ahalmena duen ardo bat sortuz. Txakolin itsaskor eta bolumen onekoa.

KOLOREA: Garbia, irisatua, lasto hori dizdiraduna.

SUDURRA: Garbia, dizdiratsua, sudurrean fina eta dotorea, aipatzekoak bere mineralitatea, gazi zapore nabardura arinak, eta fruitu zuriak. Konplexua eta atsegina.

AHOA: Eraso atsegina eta sotilekoa, mineralitate nabardurek fruitu zuriei bide ematen die. Konplexutasun handikoa, fina, bolumen onekoa eta iraunkorra.