GARENA

TXAKOLINA

ES GARENA, es un txakoli moderno que está formado por el ensamblaje de nuestras variedades autóctonas Hondarrabi Zerratia al 80% y Hondarrabi Zuri al 20%; estas uvas las obtenemos de una única parcela de 6 hectáreas de viñedo que se sitúa a 260 metros de altitud con una perfecta orientación sur, que delimita con dos de los parques naturales más importantes de Bizkaia, como son el de Gorbea y Urkiola.

Cada una de las dos variedades se elabora por separado en bodega, criando con sus lías un porcentaje de lo que será el ensamblaje final. De esta manera logramos mantener la frescura tradicional del txakoli arropándola con la lía; un vino fresco y aromático pero a su vez denso y complejo.

EUS GARENA, Bizkaiko gaur egungo txakolinen eredua da, gure barietate autoktonez Hondarrabi Zerratiaz 80% eta Hondarrabi Zuriz 20% eginikoa. Hegoalderako orientazioa eta 260 metroko altitudea duen, 6 hektareako mahasti bakar batetik lortutako txakolina da.

Gure mahastia, Gorbeia eta Urkiolako parke naturalen mugan kokatuta dago. Bi mahats barietateak independienteki lantzen dira upategian; zati txiki bat bere legami hilekin heltzen da; honela freskotasun handiko eta aromaz betetako txakolina lortzen dugu, komplexutasun eta estruktura ezin hobea duena.

EN GARENA, is a modern txakoli from Biscay, which is the result of assembling our local varieties Hondarrabi Zerratia 80% and Hondarrabi Zuri 20%; these grapes are obtained from a single vineyard of 6 hectares, with an excellent south orientation and 260 metres of altitude.

Our vineyard is located nearby Gorbea and Urkiola national parks, two of the most important ones in the province. Both varieties are treated in a distinct way in the winery; aging with its lees a small part of the final assembling. In this way we achieve a fresh and aromatic wine with an excellent structure and complexity.

DO: Bizkaiko Txakolina

Variedades: Hondarrabi Zerratia 80%
Hondarrabi Zuri 20%

Superficie del viñedo: 6 Hectáreas

Año de plantación: 2013

Producción media: 7.500 kg./ hectárea

Densidad: 3.300 cepas/ hectárea

Notas de cata

A la vista presenta un color amarillo pajizo, con tonos verdosos.

En nariz encontramos manzana fresca con matices herbáceos, un toque fresco de pomelo rosa y sutiles flores blancas. Al fondo apreciamos los aromas de las lías.

En boca es denso e intenso, llena la boca de fruta con un matices de bollería propios de su crianza en lías. Una perfecta combinación de frescor y volumen, con larga presencia en nuestro paladar.

DO: Bizkaiko Txakolina

Mahats barietateak:
Hondarrabi Zerratia 80%
Hondarrabi Zuri 20%

Mahastiaren azalera: 6 hektarea

Landaketa urtea: 2013

Bataz besteko produkzioa: 7.500 kg./ hektarea

Dentsitatea: 3.300 mahatsondo/ hektarea

Dastatze ahorro

Lasto hori kolore ederra eta berde koloreko erreflexuak nabari dira.

Usaiari dagokionez sagar berdea, belarkara ukituak,arabisagar larrosa eta lore zuriak nabari ditzazkegu.

Ardo mam itsu eta bizia da, fruituduna, legami hilek erantsitako gozotegi ukituak nabari dira. Ahoan denbora luzez manentzen dena, freskotasun eta bolumen handiko ardoa.

DO: Bizkaiko Txakolina

Varieties: Hondarrabi Zerratia 80%
Hondarrabi Zuri 20%

Vineyard surface area: 6 hectare

Planting year: 2013

Average production: 7.500 kg./ hectare

Density: 3.300 vines/ hectare

Tasting notes

Nice yellow straw color with greenish tones.

It has an intense aroma, fresh apple with herbaceoustouches, a fresh touch of pink grapefruit and subtle white flowers.

In the background we appreciate the aromas of the lees. The palate is dense and intense, fruity with subtle pastry notes because of the lees. It has a perfect combination of freshness and volume with a long presence on the palate.

DEITURA JATORRI Bizkaiko Txakolina. DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BASQUE WHITE WINE GARENA

Barrio Iturriotz, 11 [48141] Dima
946 317 215
info@garenatxakolina.com
garena.restaurant