GEROA

CRIANZA SOBRE LÍAS

ES Se elabora con uvas 100% Hondarrabi Zerratia cultivadas en el viñedo Axpe-Goikoa, el cual, está situado en las lindes de dos de los parques naturales más importantes de Bizkaia, el de Urkiola y el de Gorbea.

GEROA txakolina llega a nosotros como un embajador del tiempo, regalándonos las esencias de un gran txakoli y anunciando una longevidad que aportará todavía mayor complejidad y estructura.

Tras fermentar, el vino joven fue criado con sus propias lías en tanques de acero inoxidable durante 6 meses, tras lo que se le sometió a una lenta limpieza por decantación. Un vino que representa la evolución y el futuro del txakolí en Bizkaia.

EUS Geroa, gure barietate autoktonoa den Hondarrabi Zerratia mahatsarekin eginiko txakolina da. Mahastia Dima herrian kokatuta dago, Gorbeia eta Urkiolako parke naturalen mugan.

GEROA txakolinak bere izenak dioen bezala Bizkaiko txakolinaren etorkizuna islatzen du. Konplexutasun eta estruktura bikaineko txakolina da.

Fermentazioa bukatu ondoren ardoa 6 hilabetez bere legami hiletan onduko da. Denbora horretan pixkanaka eginiko garbiketa eta dekantazioaren ondorioz konplexutasuna irabaziko du eta urteak joan ala onduz joango den ardo bikaina bilakatuko da.

EN It is made from selected Hondarrabi Zerratia vines. The vineyard is located on the edge of two of the most important natural parks of Bizkaia, Urkiola and Gorbea.

GEROA txakolina comes to us asan ambassador of time, giving the essence of a great Txakoli and announcing a longevity that will provide even greater complexity and structure.

After fermentation, the young wine was aged with its lees in stainless steel tanks for 6 months. It is a wine that represents the evolution and the future of Txakoli in Bizkaia.

DO: Bizkaiko Txakolina

Variedades: Hondarrabi Zerratia 100%

Superficie del viñedo: 5 Hectáreas

Año de plantación: 2008

Producción media: 7.500 kg./ hectárea

Densidad: 3.300 cepas/ hectárea

Notas de cata

Limpio, iridiscente, con presencia sumamente elegante. Ropaje amarillo con reflejos verdes intensos y brillantes que resaltan su frescura. En nariz es intenso y persistente. Un inicio de pera, manzana madura, pomelo rosa.

Un segundo nivel de mayor complejidad combinando esencias florales blancas con recuerdos de toronjil, tila, ortiga blanca y semillas de hinojo.

Ataque amable y sutil, la sensación siempre agradable de la fruta va dejando paso a esencias florales y balsámicas.

DO: Bizkaiko Txakolina

Mahats barietateak:
Hondarrabi Zerratia 100%

Mahastiaren azalera: 5 hektarea

Landaketa urtea: 2008

Bataz besteko produkzioa: 7.500 kg./ hektarea

Dentsitatea: 3.300 mahatsondo/ hektarea

Dastatze ahorro

Intentsitate handikoa, urre hori kolore ederra du. Garbia da, presentzia dotorekoa. Disidiratsua, berde koloreko erreflexuek bere freskotasuna antzematen dute.

Usaiari dagokionez intentsitate altukoa da, madaria, sagar heldua eta arabisagar larrosa nabari dira. Bigarren maila baten lore zuriak, mihilua, limoia eta asun zuria atzeman ditzazkegu.

Dastamenari dagokionez, atsegina eta sotila da. Samurtasunez fruta freskoek lore esentziei eta balsamikoei uzten die tokia.

DO: Bizkaiko Txakolina

Varieties: Hondarrabi Zerratia 100%

Vineyard surface area: 5 hectare

Planting year: 2008

Average production: 7.500 kg./ hectare

Density: 3.300 vines/ hectare

Tasting notes

Clean, iridescent, with extremely elegant presence; yellow robe with intense and bright green reflections that highlight its freshness.

The nose is intense and persistent. Initially we can find pear, ripe apple and pink grapefruit. A second level of greater complexity, combining white flowers with hints of lemon balm, linden, white nettle and fennel seeds.

Friendly and subtle in the taste, always pleasant sensation of fruit gives way to floral and balsamic essences.

DEITURA JATORRI Bizkaiko Txakolina. DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BASQUE WHITE WINE GARENA

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