

En 2005, con miras a revitalizar la región vasca y su cultura, la familia Azurmendi, Eneko y su tío Gorka, diseñaron un proyecto ambicioso para el sector gastronómico y vitivinícola vasco que los convirtió en los referentes de ambos sectores. Desde un principio, el objetivo de la bodega fue fomentar la cosecha de distintas variedades de uvas locales y producir vinos únicos que reflejaran el gran potencial de esta magnífica

área vitivinícola. Los vinos de Gorka Izagirre provienen de su propio viñedo de 40 hectáreas que yace en cuestas empinadas que, a veces, alcanzan una inclinación de un 30 %. Cosechan variedades de uvas locales llamadas Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zerratia que crecen en racimos muy pequeños y llegan a pesar en promedio entre 100 y 120 gr.

VENDIMIA

La uva entró en bodega de vinificación con una calidad excepcional, con muy buena madurez y perfectamente sana. Si bien el rendimiento promedio por hectárea se redujo levemente a apenas 6.300 kilos por hectárea, debido a la sequía, la producción total de la finca no se vio afectada porque se incorporaron al proceso nuevas siembras realizadas hace 6 años. Después de un invierno con un par de tormentas de nieve, la primavera llegó de manera ordenada; hubo un aumento paulatino de la temperatura sin muchos días de lluvia pero bien repartido a lo largo de toda la temporada seguido de un verano seco con temperaturas muy por encima de la media de Bizkaia. Esa crudeza la vimos reflejada en nuestros viñedos, hasta el punto de que algunos sufrieron estrés hídrico, algo poco común en nuestros viñedos. Pudimos trabajar a gusto en la bodega, con una materia prima que permitía largas maceraciones y lentas fermentaciones en frío obteniendo así vinos con buen cuerpo y estructura con acidez fresca y aromas varietales característicos.

VINIFICACIÓN

42 Zura by Gorka Izagirre, el primer y único vino tranquilo que incorpora roble francés para el 100 % del vino («zura» significa madera en euskera): una expresión de verdadero agradecimiento hacia los viticultores. El nombre del vino hace referencia a los 42 días de permanencia en barrica de roble sobre lías finas al inicio del proceso de vinificación y está inspirado en la pasión, creatividad e innovación de los viticultores. La elaboración del 42 Zura comienza con el mosto de uva hondarrabi zerratia. El mosto limpio se vierte en barricas de fermentación de roble francés de grano fino de la tonelería Allary en Francia. El mosto se somete a una larga fermentación en frío antes de ser trasegado y almacenado durante aproximadamente 7 meses más sobre sus lías en acero inoxidable. Finalmente, tras una serie de trasiegos y decantaciones durante al menos otros 4 meses, el vino se embotella.

ENVEJECIMIENTO

Aproximadamente 18 meses después de la vendimia, 42 Zura se embotella y se almacena para continuar con la crianza, que ayuda a que la sutil madera se integre mejor en el vino y permite que el carácter de la uva se desarrolle por completo, evitando cualquier exceso de aroma o sabor a roble.

PREMIOS



DECANTER - 2022
 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain



JAMES SUCKLING
 - 2022 USA



INTERNATIONAL
 WINE REPORT -
 2022 USA



GILBERT &
 GAILLARD - 2022
 France



NOTAS DE CATA

Color: Dorado con tonalidades verdosas en el ribete, limpio y brillante.

Nariz: Tiene aromas limpios e intensos a fruta madura y cítricos. Aromas a pan tostado y bollería propios del contacto sutil y limitado con el roble.

Boca: Potente y sedoso en boca, con un fondo maduro y amplio, notas de cítricos y frutas tropicales acompañadas de sutiles toques ahumados, tostados y de mantequilla, todo envuelto en una fresca acidez que promete una larga vida y una fantástica evolución del v

Maridaje: Este vino puede presumir del carácter de la uva hondarrabi zerratia y de la protección del roble francés de grano fino que le aporta elegancia y estructura. Marida bien con pescados, carnes y quesos, pero su cuerpo lo convierte en una opción versátil para

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Hondarrabi Zerratia.
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura Fermentado	12°C
Período de Fermentación y Maceración	23 días
Composición Barrica	100 % Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	42 días
Tiempo en botella	6 meses mínimo
Contenido de Alcohol (vol)	13 % vol.
Total Acidez (gr/l)	6.65gr/L
pH	3.3
Libre de SO2 (MG/L)	26 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2.99 g/L
Temperatura sugerida para servir	10°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.

