

Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

42 ZURA 2021

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 cuevas 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

Tras un invierno frío y seco, la viña despertó en marzo del 2021 con unas semanas de antelación con respecto a lo habitual en Bizkaia. Este adelanto, unido con el frío y los cielos despejados, dio lugar a heladas tempranas que dañaron, en mayor o menor nivel, a algunos de nuestros viñedos, reduciendo su producción, pero sin originar pérdidas significativas en la cantidad de uva que finalmente entró en nuestra bodega. La primavera y el verano fueron especialmente secos, pero la ausencia de lluvias no se tradujo en un año especialmente cálido, pues las nubes fueron la decoración permanente en nuestros cielos. La vendimia comenzó a finales de septiembre y se prolongó hasta la tercera semana de octubre.

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). El vino permanece 42 días en barrica de roble sobre lías finas al inicio del proceso de vinificación. 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 trasegos 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.

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

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Hondarrabi Zerratia.
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	2.99 g/L
Temperatura sugerida para servir	10°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.