

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.

G22 was born from the desire to develop a new concept of txakoli. The name is derived from the selection of **Hondarrabi Zerratia** grapes from two unique vineyards, which are then fermented and aged on the lees in two different tanks.

VENDIMIA

In Bizkaia 2020 has been exceptional. An unusually warm and fine-weather winter resulted in the earliest budding in memory. Despite a difficult, early spring with significant rains, by the flowering season the weather had changed to excellent and an exceptional fruit set was achieved. Summer temperatures were above usual and the absence of rainfall brought forward the harvest to the second week of September. A year of small, concentrated bunches with good ripening and perfectly healthy grapes. The grapes entered the cellar with perfect parameters for a vinification without incident.

VINIFICACIÓN

Los racimos despalillados se almacenan en un recipiente con dióxido de carbono a 14 °C para que la uva macere antes de la fermentación. Tras una maceración de 12 horas, el mosto se prensa cuidadosamente en una prensa hidráulica y luego se estabiliza estáticamente durante 36 horas a 10 °C en ambiente inerte y la parte más pura del mosto se separa para fermentar a 14 °C. Tras la fermentación alcohólica, el vino se trasiega y se cata.

ENVEJECIMIENTO

Mientras las lías finas aún están suspendidas en el vino, comienza la crianza sobre lías, que dura 8 meses. El bâtonnage, o removido de las lías, se realiza una vez al día durante los 3 primeros meses y luego con menor frecuencia hasta que finaliza la crianza. Al final del proceso de crianza se eliminan las células de levadura y el vino pasa por un proceso de clarificación y limpieza que dura 4 meses. El G22 de Gorka Izagirre se embotella a los 12 meses de la vendimia y madura completamente en 6 meses antes de ser lanzado al mercado.



NOTAS DE CATA

Color: Limpio, iridiscente, con una presencia sumamente elegante. Con notas de color amarillo pálido y matices verdosos intensos que resaltan su frescura.

Nariz: La primera sensación es de pera, manzana madura y pomelo, que conduce a un segundo nivel de complejidad sensorial que combina esencias de flores blancas con toques de melisa, tila, ortiga blanca y semillas de hinojo.

Boca: De cuerpo lleno y denso. La sensación frutal agradable y plena siempre deja espacio para las esencias florales y balsámicas en el retrogusto. Muy complejo.

Maridaje: Puede ser un vino perfecto para el aperitivo, pero donde brilla es en la mesa, acompañando mariscos, pescados con salsas potentes e incluso carnes.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Hondarrabi Zerratia.
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura Fermentado	12°C
Período de Fermentación y Maceración	4 meses.
Tiempo en botella	6 meses mínimo
Contenido de Alcohol (vol)	13,00% vol.
Total Acidez (gr/l)	6.68gr/L
pH	3.25
Libre de SO2 (MG/L)	13.5mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2.4gr/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.

PREMIOS



DECANTER - 2022
 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain



INTERNATIONAL
 WINE REPORT -
 2022 USA