

# Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

## G22 2022

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

Un invierno inusualmente cálido y de buen tiempo trajo consigo una de las brotaciones más tempranas que recordamos. A pesar de que tuvimos un principio de primavera complicado con bastantes lluvias, para la época de floración el tiempo había cambiado siendo esta excelente y obteniendo un cuajado excepcional. Disfrutamos de un verano con temperaturas por encima de lo habitual y la ausencia de precipitaciones hizo que la vendimia se adelantase, empezando la recogida el 12 de Septiembre. A pesar de un ciclo de maduración más rápido de lo esperado el equilibrio entre acidez y maduración fue excelente. Las uvas entraron a bodega con unos parámetros perfectos para su vinificación, la cual se realizó sin ningún tipo de incidencia.

### Vinificación

Los racimos despallados 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.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



GORKAIZAGIRRE



## Datos técnicos

Varietales	100% Hondarrabi Zerratia.
Edad Viña	Promedio de 15 años.
Temperatura de Fermentación	12°C
Período de Fermentación y Maceración	4 meses.
Tiempo en botella	12 meses mínimo
Contenido de Alcohol (vol)	13,5 % vol.
Total Acidez (gr/l)	6.72 gr/L
pH	3.16
Libre de SO2 (MG/L)	24 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	189
Azúcar Residual (GR/L)	2.6 gr/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.

92  
POINTS

JAMES SUCKLING  
- 2024  
USA

95  
POINTS

TIM ATKIN - 2024  
UK

91  
POINTS

GUÍA PEÑÍN -  
2024  
Spain

95  
POINTS

DECANTER - 2024  
UK