

Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

G22 2023

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

El 2023 ha sido una añada bastante inestable, con una primavera lluviosa que trajo consigo el mildiú, que atacó a las plantas reduciendo la producción desde el inicio. Tuvimos una buena floración sobre todo en la Hondarrabi Zerratia y el posterior cuajado fue óptimo. En el mes de julio se ralentizó la maduración, con mucho días nubosos y algo de lluvias, en cambio llegó Agosto y todo cambió. El sol y calor fueron protagonistas haciendo que la uva volviese a un buen ritmo de maduración. Las tormentas de la primera semana de Septiembre dificultaron el inicio de la vendimia que comenzamos el día 14 de Septiembre. A partir de ahí el tiempo acompañó con cielos despejados y noches frías que han hecho posible que el final de la vendimia haya sido excelente. Un año complejo lleno de contrastes.

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.

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 % vol.
Total Acidez (gr/l)	6.78 gr/L
pH	3.4
Libre de SO2 (MG/L)	25 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	127
Azúcar Residual (GR/L)	1.6 gr/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.