

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.

When **Gorka Izagirre** decided to use his full name for the first of his **Basque white wines**, he was obviously committing himself to making a top-quality wine.

VINIFICACIÓN

El mosto 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

Para elaborar este Gorka Izagirre, la variedad hondarrabi zerratia se somete a una crianza sobre lías de entre 3 y 4 meses para otorgar al vino peso y longitud en boca. Una vez finalizada la crianza, se realiza el coupage final para conseguir la homogeneidad de todo el vino a embotellar. A continuación se realiza el proceso gradual de limpieza y embotellado de este vino blanco vasco, que se prolonga durante todo un año.



NOTAS DE CATA

Color: Bonito color amarillo pajizo, con un brillo verdoso e iridiscencias metálicas.

Nariz: Un aroma muy intenso. Combina un fondo de manzana fresca y una esencia balsámica envuelta con toques de flor de tilo y un sutil toque cítrico.

Boca: Tiene una acidez perfectamente integrada, que deja un retrogusto ligeramente ácido y agradable. Muy vivo, con cuerpo y un final largo.

Maridaje: Este Gorka Izagirre es el blanco vasco ideal para los amantes del vino que buscan autenticidad y quieren sentir el terroir de Bizkaia. Es una evolución de los vinos txakoli tradicionales igualmente refrescante, pero aportando cuerpo y peso adicionales.

DATOS TECNICOS

Varietales	50% Hondarrabi Zerratia, 50% Hondarrabi Zuri.
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	3-4 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13% vol
Total Acidez (gr/l)	7,68g/L
pH	3,22
Libre de SO2 (MG/L)	18mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,36g/L
Temperatura sugerida para servir	12-17°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.

PREMIOS



DECANTER - 2022
 UK



JAMES SUCKLING
 - 2022 USA