

Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

Basque White Wine 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 cuestras empinadas que, a veces, alcanzan una inclinación de un 30 %. Cosechan variedades de uvas locales llamadas Hondarribi Zuri y Hondarribi 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.

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 mas 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

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 hondarribi 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.

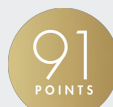
Maridaje: Este Gorka Izagirre es el blanco vasco ideal para los amantes del vino que buscan autenticidad y quieren sentir el terroir de Bizkaia. Es una evolución de los vinos txakoli tradicionales igualmente refrescante, pero aportando cuerpo y peso adicionales.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	50% Hondarribi Zerratia, 50% Hondarribi 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
Azúcal Residual (GR/L)	2,36g/L
Temperatura sugerida para servir	12-17°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.



JAMES SUCKLING
- 2023 USA