Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

Gorka Izagirre 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 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.

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

El mosto se estabiliza estáticamente durante 36 horas a 10 ºC en ambiente inerte y la parte más pura del mosto se separa para fermentar a 14 ºC. 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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Datos tecnicos

Varietales	50% Hondarribi Zerratia, 50% Hondarribi Zuri.
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura de Fermentación	28ºC
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	12-17ºC
Vinicultor	José Ramón Calvo.