

Gorka Izaguirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

Arima 2020

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 Izaguirre 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

En Bizkaia 2020 ha sido excepcional. Un invierno inusualmente cálido y de buen tiempo dio como resultado el brote más temprano que se recuerda. A pesar de una dificultad, principios de primavera con lluvias importantes, para la época de floración el clima había cambiado a excelente y se logró un cuajado excepcional. Las temperaturas estivales estuvieron por encima de lo habitual y la ausencia de precipitaciones adelantó la vendimia a la segunda semana de septiembre. Año de racimos pequeños, concentrados, con buena maduración y uva perfectamente sana. La uva entró en bodega con parámetros perfectos para una vinificación sin incidentes.

Vinificación

Los racimos despallillados se almacenan en un recipiente con dióxido de carbono a 14 °C para que las pequeñas uvas doradas de vendimia tardía maceren 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. Luego se trasiega a barricas de 500 L de roble francés nuevo de la tonelería Allary en Francia, en las que el mosto fermenta en frío a 12 °C en un proceso lento que resulta un delicado equilibrio de alcohol, dulzor y acidez. El mayor tamaño de la barrica también limita la influencia del roble y da como resultado un vino mejor integrado.

Envejecimiento

Una vez que el enólogo lo determina, se interrumpe el proceso de fermentación, y se deja envejecer el vino sobre lías en barricas durante 6 meses bajo un estricto control para evitar que se reanude la fermentación. Tras frecuentes catas, el enólogo determina el momento ideal para dejar de remover las lías y el vino se traslada a depósitos de acero inoxidable, donde se realizan una serie de cuidadosos trasiegos en ambiente inerte hasta que el vino queda perfectamente limpio. Casi un año después de la vendimia, ARIMA by Gorka Izaguirre se embotella y se guarda para su crianza, durante la cual alcanza un nivel de madurez y complejidad excepcional.

Notas de cata

Color: Amarillo brillante, con una presencia elegante y sin manchas. Deja una buena presencia glicérica en copa, con un desprendimiento lento de las lágrimas.

Nariz: Nobles aromas se mezclan con fruta muy madura, especias caramelizadas y canela. En un segundo plano ofrece toques de miel envueltos en cítricos y esencias de narciso y acacia. Tiene una alta densidad aromática.

Boca: Sedoso y envolvente. Una sensación golosa, frutal y herbácea que desprende una acidez espectacular y promete una soberbia evolución llena de fruta escarchada y miel.

Maridaje: ARIMA suele combinarse con postres y es un excelente compañero para las conversaciones de sobremesa, pero también va bien con foie gras, trufas y tablas de quesos.



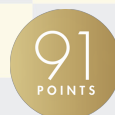
AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

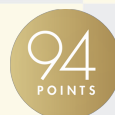
Varietales	100% Hondarrabi Zerratia
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura de Fermentación	12°C
Período de Fermentación y Maceración	18 days
Tiempo en Barrica	3 meses
Tiempo en botella	6 meses mínimo
Contenido de Alcohol (vol)	12,00% vol.
Total Acidez (gr/l)	6.71gr/l
pH	3.29
Libre de SO2 (MG/L)	14mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	85gr/l
Temperatura sugerida para servir	10°C
Vinicultor	José Ramón Calvo



JAMES SUCKLING
- 2023 USA



GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain



DECANTER - 2022
UK