

# Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

## Arima 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 cuevas 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.

### 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 más 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

Los racimos despalillados 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 Izagirre 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



GORKAIZAGIRRE

## Datos técnicos

Varietales	100% Hondarribi 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  
- 2024 USA

