

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

The grapes came into the winemaking cellar with an exceptional quality, i.e., with a very good ripeness and perfectly healthy. Even though the average per hectare yield was slightly reduced to barely 6,300 kilos per hectare, due to the drought, the total production of the estate was not affected because new plantings made 6 years ago were incorporated into the process. After a winter with a couple of snow storms, spring came in an orderly manner; there was a progressive increase in temperature without many rainy days but well spread over the whole season followed by a dry summer with temperatures well over the average in Biscay. We saw this rawness reflected in our vines to the extent that some suffered from water stress, which is uncommon in our vineyards. We were able to work at ease in the cellar, with a raw material that allowed for long macerations and slow cold fermentations thus obtaining wines with good body and structure with fresh acidity and characteristic varietal aromas.

VINIFICACIÓN

Los racimos despallados se almacenan en un recipiente con dióxido de carbono a 14 °C para que la uva macere 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 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

Mientras las lías finas aún están suspendidas en el vino comienza la crianza sobre lías, que dura un mínimo de 2 meses. El 90 % del vino fermenta en depósitos de acero inoxidable y sólo el 10 % en barricas nuevas de roble francés. El bâtonnage, o removido de las lías, se realiza una vez al día durante las 3 primeras semanas y luego con menor frecuencia hasta que finaliza la crianza. Al final del proceso de crianza se eliminan las células de levadura y el vino pasa por un proceso de clarificación y limpieza que dura 3 meses. Posteriormente se estabilizan ambos líquidos y el vino resultante se cría durante un total de 22 meses entre depósito y botella.



NOTAS DE CATA

Color: Limpio, iridiscente, con una presencia sumamente elegante. Con notas de color amarillo pálido y matices verdosos que resaltan su frescura.

Nariz: La primera sensación es de pera, manzana madura y pomelo, que conduce a un segundo nivel de complejidad sensorial que combina esencias de flores blancas con toques de melisa, tila, ortiga blanca y semillas de hinojo.

Boca: De cuerpo lleno, denso y complejo. La profunda sensación frutal se complementa con esencias florales y balsámicas al final. Muy complejo y con un largo retrogusto.

Maridaje: Puede ser un vino perfecto para el aperitivo, pero donde brilla es en la mesa, acompañando mariscos, pescados con salsas potentes e incluso carnes.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Hondarrabi Zerratia.
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Viñedos	Astoreka. 1,8 ha
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	21 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	2 meses
Tiempo en botella	22 meses
Contenido de Alcohol (vol)	13% vol
Total Acidez (gr/l)	7,84g/L
pH	3.43
Libre de SO2 (MG/L)	18mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,4g/L
Temperatura sugerida para servir	12-14°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.

PREMIOS



IWC - 2022 UK



DECANTER - 2022 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022 Spain



JAMES SUCKLING - 2022 USA

