

Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

Ama 2021

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 Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zerratia que crecen en racimos muy pequeños y llegan a pesar en promedio entre 100 y 120 gr.

Vendimia

Tras un invierno frío y seco, la viña despertó en marzo del 2021 con unas semanas de antelación con respecto a lo habitual en Bizkaia. Este adelanto, unido con el frío y los cielos despejados, dio lugar a heladas tempranas que dañaron, en mayor o menor nivel, a algunos de nuestros viñedos, reduciendo su producción, pero sin originar pérdidas significativas en la cantidad de uva que finalmente entró en nuestra bodega. La primavera y el verano fueron especialmente secos, pero la ausencia de lluvias no se tradujo en un año especialmente cálido, pues las nubes fueron la decoración permanente en nuestros cielos. La vendimia comenzó a finales de septiembre y se prolongó hasta la tercera semana de octubre.

Vinificación

Los racimos despalillados 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 intensos 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Hondarrabi Zerratia.
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Viñedos	Astoreka. 1,8 ha
Temperatura de Fermentación	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)	7,81 g/L
pH	3,21
Libre de SO2 (MG/L)	23 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	162 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	3,1 g/L
Temperatura sugerida para servir	12-14°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.