

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

In Bizkaia 2020 has been exceptional. An unusually warm and fine-weather winter resulted in the earliest budding in memory. Despite a difficult, early spring with significant rains, by the flowering season the weather had changed to excellent and an exceptional fruit set was achieved. Summer temperatures were above usual and the absence of rainfall brought forward the harvest to the second week of September. A year of small, concentrated bunches with good ripening and perfectly healthy grapes. The grapes entered the cellar with perfect parameters for a vinification without incident.

VINIFICACIÓN

100 % hondarrabi beltza. ILUN es la creación más reciente de Gorka Izagirre, un vino tinto único. Elaborado íntegramente con la variedad autóctona hondarrabi beltza, hasta ahora poco conocida, destaca por su frescura, singularidad y por su puro carácter atlántico. ILUN, que significa «oscuro» y «dios de la noche» en euskera, nos transporta a una parte poco conocida del mundo del txakoli, a un lugar que fue olvidado, y que poco a poco va recuperando su lugar. ILUN fue embotellado el 17 de abril de 2020 y se obtuvieron solo 4317 botellas de 0,75 L.



NOTAS DE CATA

Color: De un claro rojo picota con un bonito ribete violáceo. Posee una alta intensidad aromática que marca desde el principio el carácter de la variedad y su origen atlántico.

Nariz: Su naturaleza herbácea está cubierta por aromas de frutos rojos como grosellas y frambuesas y tiene un punto elegante y especiado.

Boca: En boca es ligero y muy agradable, con un paso suave y aterciopelado. Ofrece una sensación en boca perfectamente equilibrada, llena de frutos rojos y sabores herbáceos y con un fresco final balsámico.

Maridaje: Por su alta acidez, es perfecto con embutidos, carne de ave y pescado. Un vino que te sorprenderá también con todo tipo de platos picantes.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Hondarrabi Beltza
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura Fermentado	12°C
Período de Fermentación y Maceración	23 días
Contenido de Alcohol (vol)	12 % vol.
Total Acidez (gr/l)	<5gr/l
pH	3,64
Libre de SO2 (MG/L)	26 mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	1,5g/L
Temperatura sugerida para servir	14-16°C
Vinicultor	José Ramón Calvo