

Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

ILUN 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 Hondarrabi Zuri y Hondarrabi 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

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.

Envejecimiento

null

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Hondarrabi Beltza
Edad Viña	Promedio de 18 años.
Temperatura de Fermentación	12°C
Período de Fermentación y Maceración	23 días
Contenido de Alcohol (vol)	13,5 % vol.
Total Acidez (gr/l)	< 6,4 gr/l
pH	3,35
Libre de SO2 (MG/L)	28 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,1 g/L
Temperatura sugerida para servir	14-16°C
Vinicultor	José Ramón Calvo