

# Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

## UIXAR 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 cuestras 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

El Uixar es un txakoli especial, un anticipo del futuro. Elaborado con uvas de las variedades hondarrabi zerratia (80 %) y hondarrabi zuri (20 %) cultivadas en 5 pequeños viñedos que suman algo más de 3 hectáreas y se distribuyen por la zona de Etxano, en el municipio de Amorebieta. UIXAR representa la evolución del txakoli de un vino fresco a un vino complejo y longevo. Las vides de baja producción cultivadas en pronunciadas pendientes orientadas al sur dan uvas diminutas que se elaboran con mimo para obtener toda su riqueza. El trabajo con las lias finas le confiere una complejidad y un cuerpo hasta ahora desconocidos en nuestros txakolis. El mosto 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

Para elaborar este UIXAR Gorka Izagirre, la variedad hondarrabi zerratia se somete a una crianza sobre lias de entre 3 y 4 meses para otorgar al vino peso y longitud en boca. Una vez finalizada la crianza, se realiza el coupaje final para conseguir la homogeneidad de todo el vino a embotellar.

### Notas de cata

**Color:** De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, en nariz se presenta con una entrada fresca de cítricos acompañados de manzana y frutas carnosas, todo ello junto con elegantes flores blancas.

**Nariz:** Un aroma muy intenso. Combina un fondo de manzana fresca y una esencia balsámica envuelta con toques de flor de tilo y un sutil toque cítrico.

**Boca:** Entra pleno en boca, refrescante y a la vez redondo. En nariz encontramos de nuevo todos los elementos de los que habíamos disfrutado en boca. Largo y persistente, en boca deja un ligero toque de fruta seca y un amargor excelentemente integrado

**Maridaje:** Debido a su versatilidad y especiales características, este vino es ideal para acompañar todo tipo de pescados a la brasa, quesos, embutido y arroces



AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



GORKAIZAGIRRE

## Datos técnicos

Varietales	80% Hondarrabi Zerratia, 20% Hondarrabi Zuri
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura de Fermentación	14°C
Periodo de Fermentación y Maceración	1 mes.
Tiempo en botella	Mínimo de 6 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	12,5% vol
Total Acidez (gr/l)	6,57 g/L
pH	3,24
Libre de SO2 (MG/L)	25 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	José Ramón Calvo.