Gorka Izagirre

D.O. Bizkaiko Txakolina

UIXAR 2024

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.

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 lías finas le confiere una complejidad y un cuerpo hasta ahora desconocidos en nuestros txakolis. El mosto se estabiliza estáticamente durante 36 horas a 10 ºC en ambiente inerte y la parte más pura del mosto se separa para fermentar a 14 ºC. 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 lías de entre 3 y 4 meses para otorgar al vino peso y longitud en boca. Una vez finalizada la crianza, se realiza el coupage 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

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

GORKAIZAGIRRE

Datos tecnicos

Varietales	80% Hondarribi Zerratia, 20% Hondarrabi Zuri
Edad Viña	Promedio de 10 años.
Temperatura de Fermentación	14ºC
Período de Fermentación y Maceración	1 mes.
Tiempo en botella	Mínimo de 6 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	12% vol
Total Acidez (gr/l)	6,26 g/L
pH	3.27
Libre de SO2 (MG/L)	95 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	10-12ºC
Vinicultor	José Ramón Calvo.