

K5

[2015]



ANALÍTICA CRIANZA

Grado: 12% vol.
Acidez tartárica (g/l): 8,5 pH: 3,05
Acidez volátil (g/l): 0.2 g/l

11 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.

ENÓLOGO EMBOTELLADO

Lauren Rosillo 28.000 (0,75 l)

VIÑEDO SUELO

100 % Hondarribi Zuri plantado en espaldera a 300 metros de altitud sobre el mar Cantábrico.

Suelo de orografía ondulada formado por esquistos de pizarra laminada y granito. Esquistos grises muy erosionados con contenido orgánico medio.

AÑADA

La añada 2015 en Aia se caracterizó por un invierno y una primavera de pluviometría media-baja y temperaturas más elevadas de lo normal. El verano fue cálido y de pluviometría baja lo que provocó una de las cosechas más tempranas de nuestra historia.

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL: Brillante, limpio y cristalino, de intensidad media, con color amarillo verdoso pálido y destellos de verde lima.

FASE OLFATIVA: Intensidad alta con notas de manzana reineta claras notas minerales propias del terroño. Destacan las notas de flores blancas como la manzanilla y los frutos cítricos como el pomelo y el limón, con un fondo de salazón que lo une al Cantábrico.

FASE GUSTATIVA: Su gran volumen en boca lo convierte en un vino redondo y glicérico pero con el carácter fresco y atlántico de los txacolís. Su acidez lo hace un vino ideal para guardarlo y disfrutarlo con envejecimiento en botella de hasta al menos 10 años.txacolís.

VINIFICACIÓN

Selección manual de la uva. Maceración pre-fermentativa y fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras autóctonas exclusivamente del mosto flor.

MARIDAJE

Ideal para acompañar una amplia gama de platos: desde mariscos y pescados (como el rodaballo y el atún), sushi, foie, hasta carnes blancas y rojas.



www.txakolina-k5.com

BODEGA K5

