

ASTOBIZA BLANCO 2021

- BODEGA: Señorío de Astobiza
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Txakoli de Alava
- REGIÓN: País Vasco, España
- AÑADA: 2021, categorizada Excelente por el Consejo Regulador de la DO Txacoli de Alava.
- SUELO: 40% Arcilla, 18% material orgánico y 42% otro. Rocas calizas del cretáceo dotado de gran profundidad.
- ALTITUD: 201 metros sobre el nivel del mar.
- CLIMA: Atlántico con influencia continental. Esta añada fue marcada por heladas tempranas y lluvias abundantes lo cual trajo problemas a los viñedos que requirieron de mucha atención y trabajo. La cosecha resultó en rendimientos bajos pero de uvas de muy alta calidad, con gran concentración, acidez y aroma.
- COUPAGE: 90% Ondarrabi Zuri, 10% Ondarrabi Zurri Zerratie.
- RENDIMIENTO: 40 a 60 hectolitros por hectárea
- GRADO DE ALCOHOL: 12.36%
- VITICULTURA: Vendimia seleccionada a mano en cajas de 10kg, selección de grano en mesa. 70% sostenible integrada, 30% orgánica. Uvas de viñas de 15 a 20 años.
- VINIFICACIÓN: Fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable, estabilizado y micro-filtrado
- ENÓLOGO: Xavier Anando y Ana Martín



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Limpio y brillante en el que predomina un color amarillo pajizo con tonos verdes.
- AROMA: Carácter intenso, con notas vegetales y frutales como pera, manzana verde, pomelo fresco y melocotón.
- BOCA: Fresco con leves notas amargas y minerales, una acidez balanceada y de persistencia larga.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 8°C-10°C
- MARIDAJE: Quesos blancos o suaves, pescados blancos y mariscos en preparaciones frías como sushi, frituras o asado suavemente con salsas frescas.