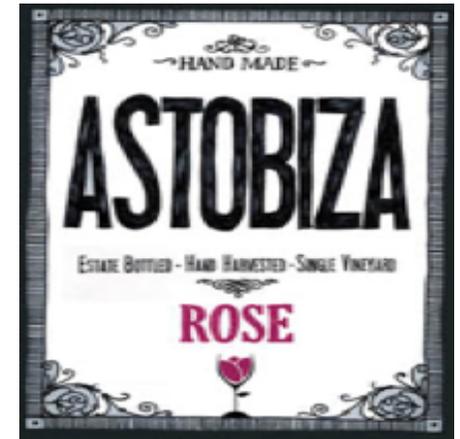


ASTOBIZA ROSADO 2021

- BODEGA: Señorío de Astobiza
- DENOMINACION DE ORIGEN: DO Txakoli de Alava
- REGION: País Vasco, España
- AÑADA: 2021, categorizada Excelente por el Consejo regulador de la DO Txakoli 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: 50% Ondarrabi Beltza y 50% Ondarrabi Zuri
- RENDIMIENTO: 40 a 60 hectolitro por hectárea
- GRADO DE ALCOHOL: 12,57%
- VENDIMIA: Seleccionada a mano en cajas de 10kg, elección de grano en mesa. 70% sostenible integrada, 30% orgánica
- VINIFICACION: Fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable, estabilizado y micro-filtrado
- ENOLOGO: Xavier Anando y Ana Martín



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Brillante en el que predomina el color rosa durazno pálido.
- AROMA: Fresco e intenso con notas a fresas frescas y flores blancas.
- BOCA: Refrescante y expresivo, muy seco con matices cítricos, minerales y salinos, una acidez balanceada y persistencia larga
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8C
- MARIDAJE: Pescados azules y mariscos en preparaciones frescas, frituras o cocciones ligeras.