

LENTO LATIDO 2023



Características

Composición varietal: Hondarrabi Zuri (85%), Riesling (10%), Hondarrabi Zuri Zerratia (5%).

Añada: 2023

Análisis: Alcohol: 12,50%, Acidez: 7,20 g/l, pH: 3,25

Azúcar residual: 1,10 g/l

Viñedo

Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina situada en Muxika-Urdaibai-Reserva de la Biosfera
200 metros de altitud media sobre el nivel del mar
Conducción del viñedo en espaldera con doble Guyot
Control de nutrientes a nivel de sustrato
Poda en verde
Certificado en Técnicas de Producción Integrada

Elaboración

Uvas recogidas a mano
Despalillado
Maceración en frío
Drenado y trasiego a 10°C
Mosto de flor
Elaboración de las dos variedades por separado
Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 15°C
Crianza sobre lías finas durante 12 meses

Cata

Un vino con nariz de fruta blanca y cítricos, gran equilibrio en boca y perfecto maridaje con pescados, largo y persistente final.

Recomendaciones de maridaje

Este vino marida a la perfección con los platos más tradicionales de diversos países, como carnes rojas, salsa vizcaína, ahumados, pescados azules, carnes a la brasa, quesos azules, ceviche, sushi...