



BODEGA BERROJA

TXAKOLI

OLA OESTE 2025 (Maceración carbónica blanco)



Características

Composición varietal: Hondarrabi Zuri (100%).

Análisis: Alcohol: 13,50%, Acidez: 8,2 g/l, pH: 3,2

Azúcar residual: 1,6 g/l

Añada: 2025

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

Vendimiado a mano en cajas.

Selección manual de racimos

Encubado con uvas enteras en atmósfera inerte

Selección de mosto de flor

Fin de la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 12º C.

Clarificación ligera

Filtración suave

Notas de Cata

Amarillo pajizo, plátano, piña, miel, volumen y sedoso en el paladar sedoso con un final ligeramente amargo.

Recomendaciones de maridaje

Este es un txakoli para valorar las características organolépticas que con una fermentación anaeróbica se generan. Txakoli singular y exclusivo en el conjunto de su elaboración.