



BODEGA BERROJA

TXAKOLI

ROSSÉ 2025



Características

Composición varietal: Hondarrabi Beltza (100%).

Añada: 2025

Análisis: Alcohol: 12,5%, Acidez: 7,37 g/l, pH: 3,27

Azúcar residual: 0,9 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 de parcelas seleccionadas

Maceración de prensa ligera y en frío

Ecurrido y desfangado a 10°C

Mosto floral

Elaboración de las dos variedades por separado

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 12°C

Crianza sobre lías finas durante 2 meses en depósitos de acero inoxidable

Filtración microbiana 0,45 µ

Notas de cata

Rosa pálido, fruta roja, volumen y frescura en boca, cítricos y equilibrio.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para degustar con cualquier tipo de aperitivo, como pintxos, hamaiketako, etc. Tenemos una producción de menos de 1600 botellas anuales de estos vinos, los cuales están más orientados a ocasiones especiales o vinos de detallista.