Getariako Txakolina

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TXAKOLI AMEZTOI

BODEGA AMESGUREN, S.L. (WINERY)

Características técnicas

Vino blanco elaborado con la variedad Hondarrabi Zuri.

Adquiere un ligero y equilibrado punto de aguja en el proceso de la fermentación.

10,5º-11º

Profile Sheet

White wine made from the grape Hondarrabi Zuri.

Get a light and balanced sparkling level in the process of natural fermentation.

10,5º to 11º

Notas de cata

Visual: blanco pálido con reflejos verdosos, su tono brillante muestra una fina y elegante burbuja.

Olfativa: aroma fino y sofisticado, que recuerda a manzanas verdes y uvas frescas, con una nota mentolada.

Gustativa: seco al ataque, armonioso en boca, tiene un final amplio y aromático, resultando jovial por sus burbujas.

Tasting Notes

Visual: pale white with greenish, his bright tone has a fine and elegant bubbles.

Smelling: fine and sophisticated fragrance, reminiscent of green apples and grapes, with a minty note.

To taste: dry in the beginning, harmonious in the mouth, has a wide and aromatic final, and cheerful by their bubbles.

Maridaje

Mariscos y pescados de todo tipo. Excelente con ostras, sushi o tempuras de pescado.

Wine and Food Pairing

All kinds of Seafood and Fish. Excellent with Oysters, Sushi or Tempura fish

Consumo y Servicio:

Debe consumirse joven y servirse fresco en copa entre 6º y 10º C.

To Consume and Serve:

Should be consumed young, and fresh served between 6º and 10º C in glass.