

BODEGA K5



K5. HONDARRABI ZURI. GETARIAKO TXACOLINA.



CRIANZA

11 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.



VINIFICACIÓN

Selección manual de la uva. Maceración pre-fermentativa y fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras autóctonas exclusivamente del mosto flor.



NOTAS DE CATA

FASE VISUAL: Brillante, limpio y cristalino, de intensidad media, con color amarillo verdoso pálido y destellos de verde lima.

FASE OLFATIVA: Intensidad alta con notas de manzana reineta y claras notas minerales propias del terruño. Destacan las notas de flores blancas como la manzanilla y los frutos cítricos como el pomelo y el limón, con un fondo de salazón que lo une al Cantábrico.

FASE GUSTATIVA: Su gran volumen en boca lo convierte en un vino redondo y glicérico pero con el carácter fresco y atlántico de los txakolis. Su acidez lo hace un vino ideal para guardarlo y disfrutarlo con envejecimiento en botella de hasta al menos 10 años.



SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para acompañar una amplia gama de platos: desde mariscos y pescados (como el rodaballo y el atún), sushi, foie, hasta carnes blancas y rojas.

Familia Belasco

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familiaabelasco.com
Fb: @BodegasMarcoReal TW: @BodegaMarcoReal Ig: @GrupoLaNavarra