

BODEGA K5



K PILOTA. HONDARRABI ZURI. GETARIAKO TXACOLINA



CRIANZA

Al menos 5 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.



VINIFICACIÓN

Selección manual de la uva de las cepas más jóvenes de la finca. Maceración pre-fermentativa y fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras seleccionadas.



NOTAS DE CATA

FASE VISUAL: Brillante, limpio y cristalino, con color amarillo verdoso pálido y destellos alimonados.

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 la lima.

FASE GUSTATIVA: Vino redondo y glicérico, sin perder el carácter glicérico de los txakolis.



SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para aperitivos y comidas ligeras: tapas, sushi, mariscos, pescados y carnes blancas.

Familia Belasco

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra
Fb: @BodegasMarcoReal

www.familiasbelasco.com
TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra