

IZAR - LEKU 2016

Vino Espumoso de un “vino base” de Txakoli, elaborado a través del Método Champenois. Fresco, de energía ácida, marcado por una persistencia salina en final de boca. Notas de cítricos y sutiles notas de hierba fresca y hierba buena, en nariz. Amplia y jugosa sensación en ataque con volumen y untuosidad, en boca. Burbuja fina, envolvente y cremosa.



VIÑEDOS	Situados en Zarautz. Viñedos en parral asentados en terrenos de laderas orientadas al sureste, sobre suelos de arcilla con un sustrato rocoso de pizarra y basalto, y protegidos por una arenisca superficial.
VITICULTURA	Viticultura tradicional guipuzcoana.
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas.
VARIEDAD DE UVA	Hondarribi Zuri.
VINIFICACIÓN	Maceración en frío durante 24-48 horas. Prensado muy suave con uvas enteras. Decantación del mosto y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10-12 días a 16°C de temperatura. Conservación 6 meses en depósitos inoxidables con sus lías finas. Después se realiza el tiraje para su posterior fermentación en botella.
CRianza	Crianza en botella “en rima” 30 meses, con sus lías.
DEGÜELLE	Primer degüelle Septiembre 2019, sin licor de expedición.
ANÁLISIS	Alc/vol: 12,5 % Total Acid: 7,50 gr./lt. pH: 3,10
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años

R. Parker, The Wine Advocate: **93+ Puntos**