



BAT GARA

BODEGA

**BAT GARA**  
*Aromas del sur*

**Año:** 2018. White wine.

**Denominación de origen:** D.O. Arabako Txakolina

**Localidad:** Urtaran, 21 Lezama-Amurrio (Álava)

**Varietades:** 100% Hondarribi Zuri

**Sistema de conducción:** Guyot doble

**Clima:** Un invierno seco, seguido de una primavera húmeda y un verano caluroso. La añada 2018 fue marcada por las abundantes precipitaciones habidas hasta finales de junio y gracias al verano seco, permitió una buena maduración.

**Viticultura:** Viñedos propios trabajados bajo una viticultura de mínima intervención y razonada. Las parcelas están situadas a 340 y 400 metros de altitud, en Lezama dentro del Valle de Ayala y con un suelo de tipo arcilloso-calcáreo y arcilloso con piedra de arena.

**Vendimia:** 100% manual en cajas de 15 kg. Vendimia en la segunda mitad de Octubre.

**Elaboración:** Prensado vertical de bajo rendimiento (60% max.). Fermentación espontánea con levaduras autóctonas en barrica de cerezo de 300l con 10 meses de permanencia sobre lías creando una oxidación controlada.

**Características:** Color amarillo pálido. Aromas a frutos secos, tostados y fruta madura. En boca entrada potente inundándola de notas a cereza picota, pan con nueces y un fondo cítrico perdurando los sabores.

**Embotellado:** Agosto 2019

