



BAT GARA

BODEGA

BAT GARA Ioritz

Año: 2018. White wine.

Denominación de origen: D.O. Arabako Txakolina

Localidad: Urtaran, 21 Lezama-Amurrio (Álava)

Variedades: 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 heladas de finales de Abril, dejando los viñedos con un 20% de su producción. Eso 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: Fermentación con uva entera en barrica de castaño abierta. Una vez terminada la fermentación, se realiza un prensado suave, se introduce en barrica de castaño y posteriormente en barrica de roble húngaro. El tiempo de envejecimiento dura entorno a 20 meses.

Características: Color caoba. Nariz potente con aromas a caramelo, piel de naranja seca, brezo, con un fondo de membrillo y pera madura.

En boca entrada seca dejando paso a una tanicidad agradable que recuerda a los vinos tintos, con gran volumen llenando la boca de notas de toffee, almendras y frutas maduras, largo y con una salida seca.

