



# Ama

## BLANCO SELECCIÓN DE AÑADA

AMA es la última creación de la Bodega Gorka Izagirre. Una selección de uva Hondarrabi Zerratia con un punto de madurez excepcional que fue vendimiada el 23 de octubre de 2015, en una de las cosechas más cálidas que se recuerdan en Bizkaia.

**AMA, que significa "madre" en euskera, nos traslada al origen, la tierra, la calidez, la fuerza, la sencillez, la elegancia y la exclusividad. Un vino que despierta sentimientos y muestra un nuevo horizonte en la evolución de los txakolis de Bizkaia.** Un vino maduro, sutil y envolvente con una complejidad que sorprende al tomarlo.

**Elaboración:** Partiendo del mosto lagrima, se fermentó el 90% en acero inoxidable y 10% en barrica nueva de roble francés de grano fino. **Tras una crianza con lías de 2 meses, se unieron los vinos resultantes para ser madurado en depósito durante 22 meses.**

AMA se embotelló el 21 de diciembre de 2017, obteniendo únicamente **5160 botellas de 0,75l y 418 botellas Magnum, 1,5l.**

- |   |   |   |
|---|---|---|
|  <b>Viñedo:</b> Astoreka. 1,8 hectáreas      |  <b>Cosecha:</b> 4.000 kg/Hectárea |  <b>Fecha de embotellado:</b> 21/12/2017       |
|  <b>Variedades:</b> 100% Hondarrabi Zerratia |  <b>Vendimia:</b> 23/10/2015       |  <b>Producción:</b> 5160 botellas y 418 Magnum |

## NOTA DE CATA

Amarillo dorado, limpio y brillante. **Ropaje amarillo que destaca por su elegancia y resalta la madurez del vino.** Intensidad media alta en nariz, muy sutil, un inicio a flores de violeta y miel de milflores. En segunda línea denotamos los hidrocarburos y la piedra de pedernal. En boca presenta ahumados, melón de Cantaloup, tofes ligeros e hidrocarburos. Es graso, envolvente y amplio. En retronasal destacan ahumados ligeros, crema pastelera y hoja de limonero.

**Un vino que destaca por su elegancia y complejidad.**

