



Zura

VINO BLANCO

Zura nace del deseo de arropar nuestra variedad Hondarrabi Zerratia con un roble limpio y ligero que respete el carácter y la personalidad de nuestra uva.

El mosto fermenta en una tina de roble francés de 5.000 litros de capacidad, donde, tras convertirse en vino, se cría con sus lías finas. Se batonea durante 10 meses de forma diaria hasta alcanzar la conjunción de fruta, madera y lías deseada, para después pasar a madurar en botella durante largos meses.

Un vino con personalidad propia, refinado y con cuerpo que combina a la perfección con los platos más variados al que el paso del tiempo hará crecer en matices e intensidad.

- | | | |
|---|---|--|
|  Viñedo: Urizar |  Superficie del viñedo: 3 hectáreas |  Producción media: 6.000 kg / hectárea |
|  Variedades: 100% Hondarrabi Zerratia |  Año de plantación: 2003 |  D.O.: Bizkaiko Txakolina |

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos verdosos; limpios e intensos aromas a fruta blanca madura y cítricos que recuerdan el **pomelo rosa**. Apreciamos también el pan tostado y la bollería que denotan su paso por madera. Boca potente y glicérica con base de manzana madura junto con notas de cítricos y frutos tropicales acompañadas de sutiles ahumados unidos a notas tostadas y de mantequilla, todo ello, **envuelto en una fresca acidez que le augura larga vida y fantástica evolución. Intenso y sabroso.**



GORKAIZAGIRRE