

## Getariako Txakolina

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.



## IZAR - LEKU 2017

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Hondarrabi Zuri.

### ELABORACIÓN

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 en botella “en rima” 30 meses, con sus lías.

### NOTAS DE CATA

Izar-Leku Brut Vintage es un espumoso maduro con una burbuja fina y muy bien definida. En nariz muestra complejas notas aromáticas de cítricos y hierbabuena. En boca es amplio, cremoso y muy envolvente.

### MARIDAJE

Aperitivo, marisco a la plancha, arroces de pescado, pescado blanco a la parrilla, ostras.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)