

GARENA

D.O. Bizkaiko Txakolina

El txakoli Garena procede de un viñedo situado en el municipio Bizkaino de Dima, el cual está situado en las lindes de dos de los parques naturales más importantes de Bizkaia, el de Urkiola y el de Gorbea. Garena quiere participar de la evolución del txakoli de Bizkaia pero con las raíces bien ancladas en nuestra tierra y nuestra cultura.



GARENA TXAKOLINA 2023

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

80% Hondarrabi Zerratia, 20% Hondarrabi Zuri.

ELABORACIÓN

Cada una de las dos variedades se elabora por separado en bodega, criando con sus lías un porcentaje de lo que será el ensamblaje final. De esta manera logramos mantener la frescura tradicional del txakoli arropándola con la lía; un vino fresco y aromático pero a su vez denso y complejo.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con tonos verdosos. En nariz encontramos manzana fresca con matices herbáceos, un toque fresco de pomelo rosa y sutiles flores blancas y en el fondo el aroma de las lías. En boca es denso e intenso, llenándola de fruta con matices de bollería propios de su crianza en lías. Una perfecta combinación de frescor y volumen con larga presencia en nuestro paladar.

MARIDAJE

Mariscos, pescado, sushi, pulpo a la parrilla, quesos de oveja.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com