

K5

[2015]



AZTERKETA ANALITIKOA

Alkohol gradua: 12% vol.
Azidotasun tartarikoa (g/l): 8,5 pH: 3,05
Azidotasun lurrunkorra (g/l): 0.2 g/l

ONTZEA

11 hilabeteko ontzea tenperatura kontrolatuan, bere mahats hondarren gainean altzairu herodilgaitzezko deposituetan.

ENOLOGOA

Lauren Rosillo

BOTILA KOPURUA

28.000 (0,75 l)

MAHASTIA

%100 Hondarribi Zuri. Kantauri itsas mailatik 30 metroko altitudetan besora landatua.

LURRA

Arbel ijestu eta granitoko eskistoz osatutako orografia izurtuko lurra. Eduki organiko eraineko eskisto gris oso higatuak.

UZTA

2015eko uzta, negu eta udaberri euritsua eta tenperatura normala baino zertxobait altuagoa izan zen Aian. Udak, berriz, bero baina euritsua izan arren, ez zuen mahatsaren heltzea atzeratu. Hauxe, izan zen gure historioko uztarik goiztiarrena.

DASTATZEKO OHARRAK

IKUSTE - ALDIA: Distiratsua, garbia eta intentsitate Erdiko gardentasuna. Hori berdexka argi kolorekoa.

USAIMEN-ALDIA: Intentsitate altua, mineral eta fruitu ukitu nabarmenekin. Lore zuri eta pomelo eta limoi zapoak bereizten dira.

ARDOGINTZA

Mahatsaren aukeraketa eskuz eginikoa da, lursaileko mahatsondo-enbor gazteenak erabiliz. Hartzidura aurreko beratzea eta hartzidura, altzairu herdoilgaitzezko deposituetan egiten da, esklusiboki aukeratutako legami naturalekin.

DASTATZE-ALTUA: Ahoan duen bolumen handiak, ardo borobil eta glizeriko batean bihurtzen du. Bete ere, txakolinen izaera fresko eta Atlantikoa galdu gabe. Bere azidotasunak, zenbait urteetan gordetzeko aukera ematen du.

UZTARTZEA

Ezin ohea plater sorta zabal baterako: Itsaski, arrai, sushi, foie, haragi txuri eta gorri.



www.txakolina-k5.com

BODEGA K5

