



# Pilota <sup>2015</sup>

## ANALÍTICA

Grado: 11.45% vol.

Acidez tartárica: 7,36 g/l pH: 3,15

Acidez volátil: 0.17 g/l

## CRIANZA

Al menos 5 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.

## Nº TOTAL DE BOTELLAS

60.000 (0,75 l).



## VIÑEDO

100 % Hondarrabi Zuri plantado en espaldera a 300 metros de altitud sobre el mar Cantábrico.

## SUELO

Suelo de orografía ondulada formado por esquistos de pizarra laminada y granito. Esquistos grises muy erosionados con contenido orgánico medio.

## AÑADA

La añada 2015 en Aia se caracterizó por un invierno y una primavera de pluviometría media-baja y temperaturas más elevadas de lo normal. El verano fue cálido y de pluviometría baja lo que provocó una de las cosechas más tempranas de nuestra historia.

## VINIFICACIÓN

Selección manual de la uva, de las cepas más jóvenes de la finca. Maceración pre-fermentativa y fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras seleccionadas.

## MARIDAJE

Ideal para aperitivos y comidas ligeras: tapas, sushi, mariscos, pescados y carnes blancas.

## NOTAS DE LA CATA

### FASE VISUAL

Brillante, limpio y cristalino, de intensidad media, con color amarillo verdoso pálido y destellos alimonados.

### FASE OLFATIVA

Intensidad alta con notas de manzana reineta y claras notas minerales propias del terruño. Destacan las notas de flores blancas como la manzanilla y los frutos cítricos como el pomelo y la lima.

### FASE GUSTATIVA

Su gran volumen en boca lo convierte en un vino redondo y glicérico sin perder el carácter fresco y atlántico de los txacolís.

