

MARQUÉS  
DE RISCAL  
**TXAKOLI**  
2019  
D.O. Getariako  
Txakolina

**VARIEDAD DE LA UVA**

Hondarrabi Zuri 100%

**GRADOS 12,5°**

Acidez total 8 g/l en ácido tartárico

**pH 3,10**

Azúcares Residuales <2 g/l

**MARIDAJE**

Mariscos, todo tipo de pescados incluso los grasos, carnes blancas, quesos poco curados...

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

De 8° a 10° C. Conservar en un lugar fresco, en ausencia de iluminación y en un local exento de olores extraños. Buena evolución en botella durante los próximos tres o cuatro años. Un txakoli de mucha guarda con una muy buena evolución en la botella.

**NOTAS DE CATA**

Con un bonito color amarillo verdoso, ofrece aromas de frutos blancos (pera, manzana) y cítricos (pomelo). También se perciben sutiles notas herbáceas y florales.

En boca se muestra muy fresco, con una acidez muy integrada, con cuerpo y volumen potenciado por el trabajo realizado con sus lías. Final largo, envolvente, aromático y muy persistente.

**CARACTERÍSTICAS**

Marqués de Riscal es un txakoli que se elabora a partir de uva Hondarrabi Zuri, cultivada en la finca Upaingoa del municipio guipuzcoano de Oñati.

La finca esta situada en el valle de Oñati, a los pies del monte Aloña, en la comarca del Alto Deba a 60 Km del mar y a 250 m de altitud.

Para hacer este txakoli se seleccionó la mejor parcela de Hondarrabi Zuri de la finca plantada en el 2007 y cultivada por el sistema de espaldera.

Este txakoli expresa el carácter de la zona con un clima atlántico templado.

Vendimia manual en cajas, se prensa suavemente y se realiza un desfangado estático en frío a 8° a 10° C. Fermentación lenta a temperatura controlada entre 17°- 19° C. Al final de la fermentación alcohólica se realiza una crianza de 5 meses sobre lías finas en depósito de acero inoxidable. No se ha clarificado ni estabilizado, únicamente se ha filtrado antes del embotellado.

**COSECHA 2019**

El invierno resulto más seco y cálido de lo habitual y la primavera muy fría y con precipitaciones escasas y heladas tardías que llegaron a causar perjuicios significativos en algunos viñedos de la zona. La floración se produjo a mediados de junio con un cuajado correcto. El mes de julio y agosto fueron secos, y alguna tormenta aislada, sobre todo en agosto, alivió la escasez de agua de esta campaña favoreciendo igualmente el crecimiento y el desarrollo óptimo del cultivo.

La maduración se inició tempranamente desarrollándose sin sobresaltos. Esto ha permitido una vendimia en condiciones ideales para obtener un máximo de calidad. A principios de octubre la vendimia, de una uva que se mantenía en muy buen estado sanitario, se daba por finalizada.

Los vinos tienen aromas varietales marcados, con grado moderado y elevada acidez. La larga crianza es sus lías finas garantiza un mayor equilibrio en boca y conserva el vino mas joven durante un mayor periodo de tiempo.