GORKAIZAGIRRE

G22 es el fruto de la paciencia, observación y la cata. Han sido precisos años de trabajo para crear este coupage tan especial. En G22 hemos unido lo mejor de nuestras fincas mas excepcionales para crear un txakoli de añada, Un vino que pueda reflejar todo lo sucedido en nuestros viñedos durante este año, en resumen; Bizkaia en una botella.

Un vino especial, pensado para tomar hoy pero con capacidad de evolución para disfrutar en años venideros, porque G22 es el txakoli de añada.

G22 is the result of patience, observation, and tasting. lt took a precise amount of years of work to really know each one of our vineyards, their peculiarities, and their potential. In G22 we have combinad the best of our vineyards to create a vintage txakoli, a wine that can reflect everything that took place in our vineyards over the course of this year. In short; Biscay in a bottle.

A special wine, thought to be enjoyad today, with capacity of evolution that will let us to enjoy it more the further years. G22 is the vintage Txakoli.

GORKAIZAGIRRE

G22
D.O.:
Bizkaiko Txakolina
Variedades:
100% Hondarrabi Zerratia
Superficie del viñedo:
6,5 Hectáreas repartidas en
2 parcelas y 2 municipios
Edad media del viñedo:
15 años.
Producción media:
6.500 kg./hectárea
Densidad:
3.300 cepas/hectárea

G22
D.O.:
Bizkaiko Txakolina
Varieties:
100% Hondarrabi Zerratia
Vineyard Surface Area:
6,5 Hectares spread over
2 plots and 2 towns
Average Age of Vineyard:
15 years
Average production:
6.500 Kg./hectare
Density:
3.300 vines/hectare

NOTA DE CATA

Limpio, iridiscente, con presencia sumamente elegante. Ropaje amarillo con reflejos verdes, intensos y brillantes que resaltan su frescura. En nariz, intenso y persistente. Un inicio de pera, manzana madura y pomelo rosa. Segundo nivel, mayor complejidad combinando esencias florales blancas con recuerdos de toronjil, tila, ortiga blanca y semillas de hinojo. Ataque amable y sutil. La sensación siempre agradable de fruta va dejando paso a esencias florales y balsámicas. Gran complejidad.

TASTING NOTES

Clean, iridescent, with an extremely elegant presence. With yellow adornments and intense, bright-green shines that highlight its freshness. Intense and persistent aroma. The first sensation is pear, ripe apple and grapefruit, leading to a secondary sensory level of complexity combining white flower essences with hints of lemon balm, lime blossom, white nettle, and fennel seeds. It is full and thick. The nice fruity sensation always allows space for floral and balsamic essences in the retro-tasting. Deep complexity.

BODEGA GORKA IZAGIRRE
Legina Auzoa s/n
48195 Larrabetzu (Bizkaia)
Tel: 946 74 27 06 | txakoli@gorkaizagirre.com