

URKI TXAKOLINA 2008 D. O. Getariako Txakolina

Bodega: URKI TXAKOLINA

El txakoli, catalogado como vino especial, es un vino vinculado al pueblo vasco y ligado fundamentalmente al mundo costero y marítimo, contando con una profunda tradición en Gipuzkoa, Bizkaia y los valles alaveses de Ayala y Arrastaria.

Actualmente el viñedo de txakoli está implantado en los tres territorios históricos, aunque con escaso en la Rioja Alavesa. Concretamente, el viñedo productivo de txakoli abarca un total de 261 hectáreas, de las que 125 corresponden a la Denominación de Origen Txakoli de Getaria.

La bodega que elabora Urki, se encuentra en Getaria (Askizu), destaca el entorno en el que está situada en plena naturaleza. No podemos pasar por alto que esta bodega dispone de unas instalaciones enoturísticas muy interesantes. Ya que ofrece a los visitantes sus instalaciones para disfrutar del magnífico paisaje y de la cata del txakoli.

Disponen de tres amplias habitaciones con nombres como: habitación Riesling, habitación Chardonnay y habitación Hondarribi zuri. Las habitaciones cuentan con vistas a los viñedos en un entorno privilegiado. También es una oportunidad para degustar el txakoli de esta bodega, con una cuidada elaboración y control de calidad.

Urki es un txakoli elaborado 100% con la variedad Hondarribi zuri. Destaca la elegancia y los aromas de este txakoli. Color amarillo pajizo, brillante con reflejos verdes. Aromas primarios florales, a manzana y piña, con notas cítricas de fondo. En boca ataque intenso, avance equilibrado y un final persistente. Como la mayoría de los txakolis, ya que se trata de blancos ligeros es ideal tomarlo por ejemplo con verdel del día escabechado en txakoli, quesos como el idiazabal, así como platos de menestra de verduras...

