

ATLANTIS

by Maetierra

**Cítrico y con una
refrescante acidez**

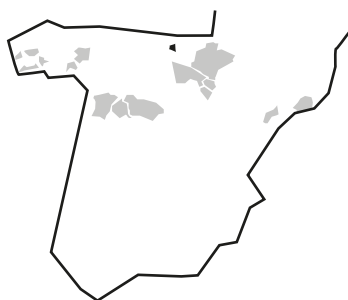


Medalla de Plata

Catavinum World Wine & Spirits
Competition 2017. Añada 2015.

Medalla de Plata

International Wine & Spirit
Competition 2016. Añada 2015.



D.O. Txakolí de Álava



Atlantis Hondarrabi Zuri 2017

Origen

Cuatro vinos de cuatro denominaciones de origen distintas, creados bajo la influencia del clima atlántico con variedades autóctonas como la Albariño, Treixadura, Godello y Hondarrabi Zuri. Todas comparten la influencia de un clima fresco, con precipitaciones constantes y que genera unos vinos con el perfecto balance entre frescura y acidez.

Varietades: Hondarrabi Zuri.

Viñedo: Viñedos ubicados en terrenos de complicado laboreo por sus desniveles. Esto se compensa con una muy buena aireación e insolación de la planta.

Vendimia: Recogida manual.

Elaboración: Despalillado y prensado. Desfangados del mosto. Fermentación controlada a 13°C. Posteriormente reposa entre 10 y 12°C y se procede al filtrado y embotellado.

Grado: 12,5% Vol.

Cata



Visual: Amarillo pálido, con reflejos verdosos, limpio y brillante.



Nariz: Aromas a fruta blanca y exótica (piña, chirimoya), notas florales y herbáceos frescos.



Boca: Tiene una acidez muy bien integrada, es fresco y alegre en boca.



Añada muy complicada: con heladas a finales de primavera, severa sequía en verano y fuertes lluvias con viento del norte en septiembre. No obstante el intenso trabajo en el viñedo permitió a la uva regenerarse de forma extraordinaria dando lugar a vinos con un grado alcohólico superior y una acidez equilibrada.