

ATLANTIS

by Maetierra

ATLANTIS HONDARRABI ZURI 2021

Cítrico y con una refrescante acidez.

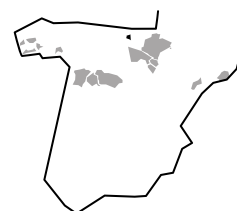


ORIGEN

En nuestro afán por explorar, en 2014 comenzamos un viaje en busca de las zonas con mayor potencial para los vinos blancos de España. Raúl Acha, director técnico, y Richi Arambarri, nuestro CEO, ponen su mirada en el norte, en aquellas D.O.s que destacan por su frescura, pues están fuertemente influenciadas por el clima atlántico.

Para la colección Atlantis seleccionan cuatro pequeñas regiones con escasa proyección internacional pero muchas historia y sobrada capacidad para competir con las mejores zonas de blancos del mundo: Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras y Txakoli de Álava. Allí elaboramos los cuatro vinos de Atlantis con variedades autóctonas: Albariño, Treixadura, Godello y Hondarrabi Zuri.

Para Atlantis Hondarrabi Zuri, Raúl y Richi eligieron la D.O. Txakoli de Álava porque el estilo de la zona combina una buena acidez, estructura, cuerpo y una gran capacidad de guarda.



D.O. Txakoli de Álava



PREMIOS

Medalla de Plata
Catavinum World Wine
& Spirits Competition
2017. Añada 2015.

Medalla de Plata
International Wine &
Spirit Competition
2016. Añada 2015.



ATLANTIS

by Maetierra



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 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 entre el 5 y el 14 de octubre.

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 2021

Las abundantes lluvias del final de la primavera causaron la aparición de mildiu en el mes de junio. Sin embargo, un verano benigno y la llegada de tiempo seco al final del ciclo y durante la vendimia, ayudaron a que la uva llegase a la bodega con un estado sanitario inmejorable y con un gran equilibrio.
