ATLANTIS

by Maetierra

ATLANTIS HONDARRABI ZURI 2024

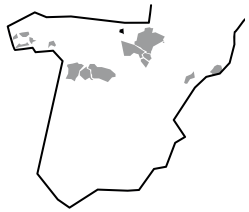
Cítrico y con una refrescante acidez.

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.

WINEinMODERATION.eu
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

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 en la segunda quincena de septiembre.

Elaboración: Despalillado y prensado. Desfangados del mosto. Fermentación controlada a 13ºC. Posteriormente reposa entre 10 y 12ºC 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 2024

La añada 2024 en Txakoli de Álava se caraterizó por una producción notablemente reducida. Las condiciones climáticas permitieron un desarrollo adecuado de la uva, pero el calor y la sequía afectaron negativamente al volumen. A pesar de ello, la calidad de la uva recolectada fue excelente, resultando en un vino que mantiene el carácter alavés, fresco y estructurado.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

info@vintae.com **www.vintae.com**

INSPIRED BY vintae