

TXAKOLI BASA LORE

Datos de elaboración:

Vendimiado a mano, es fermentado en frío entre 6-8°C. Una vez finalizada la fermentación el txakoli es enfriado a temperaturas inferiores a 5°C con el fin de preservar todo el carbónico producido durante la fermentación y así conseguir mantener el nervio y el frescor característicos de nuestro txakoli.

Notas de cata:

Txakoli fresco, ligero y muy afrutado, recuerda a los txakolis típicos, por su carácter de frutas blancas, manzana verde, pera...

Perfecto para maridar con cualquier tipo de pescado a la parrilla, marisco, atún, anchoas, cordero asado, chocolate negro, tiramisú...



Consumir fresco entre 6-8°C