

TXAKOLI BASA LORE Rosado

Datos de elaboración:

Txakoli rosado elaborado con las variedades de uva Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri de nuestros viñedos de Getaria y Zarautz.

Vendimiado manualmente a principios de Octubre. Maceración de uva despalillada 12 horas antes del prensado.

Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero Inox hasta su embotellado.

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