

## *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**