OTXARAN

Barrio La Flor s/n 48860 Otxaran Zalla (Bizkaia)
bodegasvirgendelorea.com
94 667 17 75
aitorvap@otxaran.com

El principio de un *buen txakolí* está escrito en la tierra



OTXARAN

Bodegas Virgen de Lorea, asentada en una *tierra privilegiada*

En el valle de Otxaran, al sur de Bizkaia, se alza Bodegas Virgen de Lorea, una finca centenaria donde tradición y naturaleza conviven en equilibrio.

Las suaves brisas del norte, la humedad del clima atlántico y la niebla que cada mañana envuelve los viñedos crean un microclima único, perfecto para el cultivo del txakoli.

El suelo arcillo-calcáreo aporta estructura y elegancia, mientras la frescura del entorno define su carácter vivo y genuino.

De esta tierra nace nuestra historia.

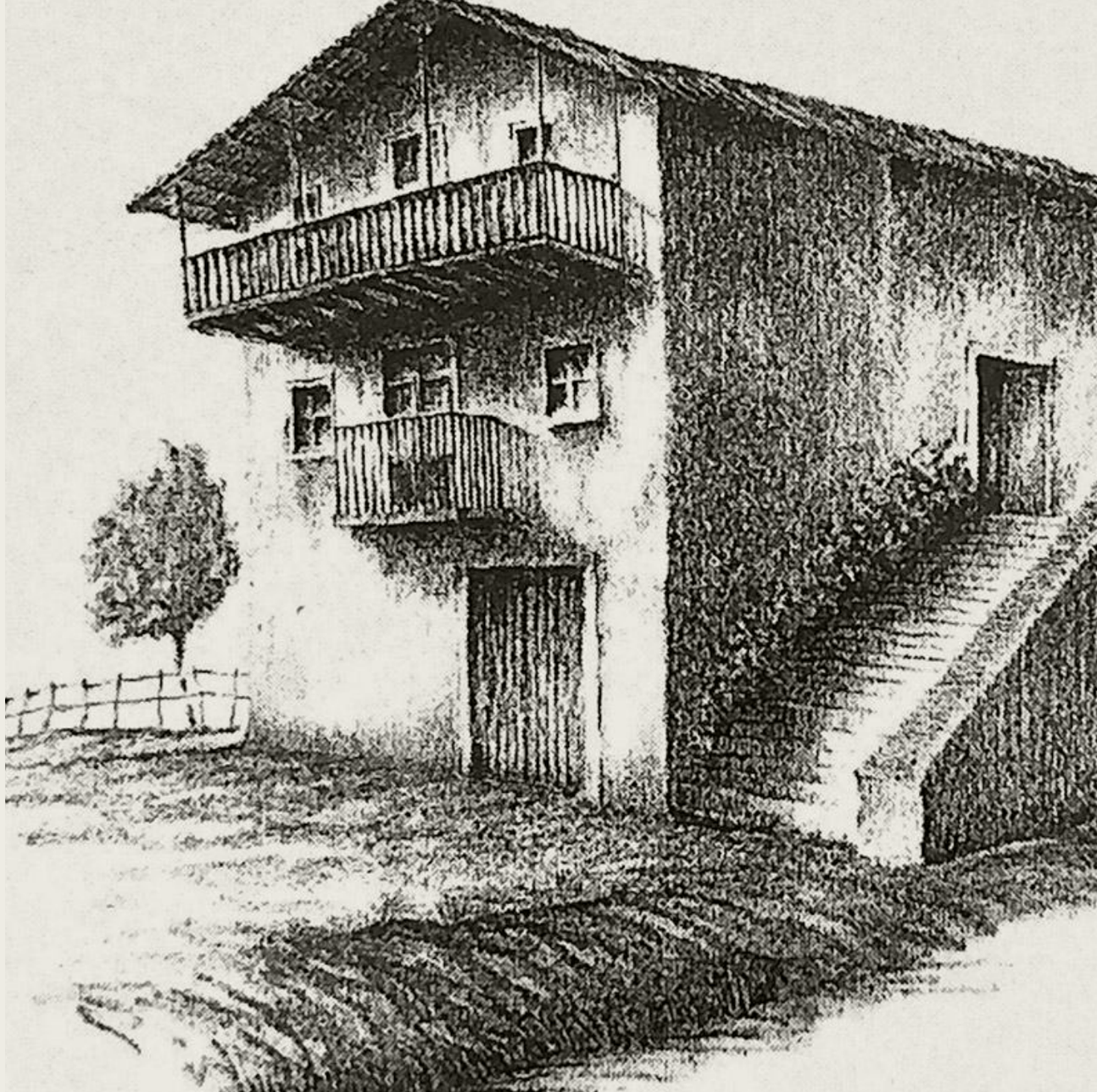


Con unas raíces profundas.

Nuestra historia se remonta al siglo XVIII, cuando la familia Laiseca elaboraba sidra y txakoli frente a la ermita de la Virgen de Lorea.

El nombre de la bodega nace de esa promesa: restaurar la ermita en agradecimiento a la tierra que nos da tanto. Desde entonces, generación tras generación, mantenemos vivo ese espíritu.

Cada piedra y cada herramienta antigua son testimonio de un saber hacer transmitido con pasión y respeto durante más de dos siglos.







El arte de transformar la uva en identidad

Cada vendimia comienza con la recolección manual de las uvas en su punto óptimo de maduración.

Detrás de cada racimo hay un trabajo paciente, que empieza en la viña: la observación del clima, el cuidado del terreno y la dedicación de quienes entienden que el vino nace de la tierra antes que de la bodega. Una labor minuciosa que busca preservar la esencia del paisaje en cada cosecha.

En nuestras instalaciones, tradición y tecnología se encuentran para dar forma al carácter del txakoli.

La fermentación en acero inoxidable, el control térmico y la crianza sobre lías permiten mantener la frescura, el aroma y la autenticidad del vino.

La combinación entre conocimiento heredado e innovación técnica da vida a vinos equilibrados, vivos y fieles a su origen: una expresión sincera de respeto por la tierra y pasión por el detalle.

Una finca, un paisaje, una identidad.

Nuestra finca se extiende a lo largo de 21 hectáreas continuas de viñedo, un paisaje único donde la tierra, el clima y la historia se entrelazan.

En el valle de Otxaran, las suaves colinas y las brumas atlánticas crean un microclima privilegiado para el cultivo del txakoli.

Cada mañana, la niebla envuelve los viñedos y protege las uvas, aportando la frescura y equilibrio que definen nuestro carácter.
En estas laderas cultivamos Hondarrabi Beltza, Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia —nuestra variedad más característica— y Sauvignon Blanc, una de las primeras uvas foráneas reconocidas por la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.

Tres variedades que, unidas al saber de generaciones, dan origen a vinos frescos, elegantes y fieles a su tierra.

Un solo viñedo, una única finca, y una filosofía: dejar que la naturaleza marque el ritmo.





Aretxaga

Cultivado en nuestras suaves laderas orientadas al sur y rodeada de robles milenarios.

Allí donde cruza la antigua calzada romana camino hacia el mar, paso obligado a la Casa de Juntas de Abellaneda.

En nuestra finca única “Loreako Ama”, donde se cultivan las variedades más genuinas, atlánticas del interior de Bizkaia, Hondarribi Zuri Zerratia y Hondarribi Zuri.

Una combinación perfecta en el auténtico corazón de Enkarterri.

ARE
TXA
GA!

Información del producto

Cantidad neta	750 ml
Variedad	Hondarrabi Zuri Zerratia, Hondarrabi Zuri
alc.	12 % vol.
Color del vino	Vino blanco
Finca	Loreako Ama

Notas de cata

Vista	Amarillo pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante.
Nariz	Franco y potente. Dominan los aromas de frutas ácidas como la manzana verde y cítricos que le confieren frescor.
Gusto	Equilibrado pero fresco debido a su acidez, potenciando los aromas en boca.
Retronasal	Persistente, volviendo a aparecer los aromas de fruta.
Meridaje	Es ideal para sopas y cremas, fiambres, huevos, verduras, pescados y mariscos.



Señorío Otxaran

Se obtiene de una selección especial de uva y mosto flor.

Un txakoli excepcional que enamora los paladares más exquisitos.

Fermentado y criado en sus propias lías durante 8 meses, batonnage una vez por semana.

SEÑORIO
OTXARAN
- Finca Loreako Ama -

Información del producto

Cantidad neta	750 ml
Variedad	Hondarrabi Zerratia, Sauvignon Blanc
alc.	12 % vol.
Color del vino	Vino blanco
Finca	Loreako Ama

Notas de cata

Vista	Amarillo pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante.
Nariz	Franco y potente. Aromas de fruta blanca madura característicos de su variedad con un ligero toque especiado de finas hierbas.
Gusto	Amplio, sabroso y equilibrado volviendo a aparecer los aromas en nariz.
Retronasal	Retronasal: Persistente y duradera.
Meridaje	Es ideal para sopas y cremas, fiambres, huevos, verduras, pescados y mariscos.



Lainoa

Recibe su nombre de nuestras nieblas matutinas, esas que despiertan nuestra viña antes de que salgan los primeros destellos de sol en múltiples días, creando una atmósfera, clima único y singular.

Auténtico Txakoli Berezia, una selección de uvas de las mejores parcelas orientadas y variedades de nuestra única Finca Loreako Ama.

Primer prensado suave, exprimiendo su mejor mosto flor, fermentado y criado en sus propias lías durante 8 meses, batonnage una vez por semana, para así extraer su máxima untuosidad y expresión aromática.

Lainoa, Niebla, Mist.

Lainoa

Información del producto

Cantidad neta	750 ml
Variedad	Hondarrabi Zuri, pinch of Souvignon Blanc
alc.	12 % vol.
Color del vino	Vino blanco
Finca	Loreako Ama

Notas de cata

Vista	Amarillo pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante.
Nariz	Franco y potente. Aromas de fruta blanca característicos de su variedad ensamblados con toques balsámicos de finas hierbas.
Gusto	Amplio, sabroso y fresco debido a su acidez natural, volviendo a aparecer los aromas en nariz.
Retronasal	Persistente y duradera.
Meridaje	Es ideal para sopas y cremas, fiambres, huevos, verduras, arroces, pasta, pescados y mariscos.



Lore Rosé

Fermentado en depósitos de acero inoxidable y criado durante 8 meses sobre sus propias lías.

Elaborado a partir de un sangrado de 3 horas de Hondarrabi Beltza, con un ligero toque sutil de Hondarrabi Zerratia.

Txakoli Rosé, refrescante, perfecto para una cena ligera o unos pintxos, sencillo, informal, elegante, sofisticado y juvenil.

LORE ROSÉ
OTXARAN

Información del producto

Cantidad neta	750 ml
Variedad	Hondarrabi Beltza, Hondarrabi Zerratia
alc.	12,5 % vol.
Color del vino	Vino rosado
Finca	Loreako Ama

Notas de cata

Vista	Color piel cebolla, oro rojo sutil, elegante.
Nariz	Toques de bayas rojas florales y cítricas.
Gusto	Sedoso, agradable y refrescante, ligero, informal, integrada acidez propia de la variedad.
Retronasal	Agradable, ligera acidez final.
Meridaje	Entrantes ligeros, mariscos suaves, huevos, verduras, arroces, pasta, pescados y mariscos.



OTX

Monovarietal de Hondarrabi Zerratia, fermentado espontáneamente y criado durante 1 año en fudre de roble francés de 2.500 litros.

Otro año reposado en acero, don.de sus aromas se afinaron y sus características se terminaron de ajustar.

Tras esto pasó a su singular botella, donde el vino descansó durante varios meses en silencio y oscuridad, hasta que alcanzó su estado óptimo.

Información del producto

Cantidad neta	750 ml
Variedad	Hondarrabi Zerratia
alc.	12 % vol.
Color del vino	Vino blanco
Finca	Loreako Ama

Notas de cata

Vista	Amarillo pajizo brillante con reflejos dorados.
Nariz	Fruta blanca madura, notas cítricas con un toque balsámico, sutil recuerdo de vainilla y especias del roble.
Gusto	Fresco, amplio y largo, equilibrado y untuoso, con acidez viva y textura envolvente.
Retronasal	Recuerdos de fruta madura serena y compotada almendra ligera y un fondo mineral y salino.
Meridaje	Ideal con pescados grasos, mariscos, aves, quesos suaves, arroces cremosos y carnes blancas a la brasa.