OTXARAN

Bizkai-ko Txa kolina.



OTX, highest expression

Ficha alimentaria / Food sheet

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, donde 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.

A pure expression of Hondarrabi Zerratia, born from spontaneous fermentation and nurtured for a year in a 2,500-liter French oak foudre. It then found harmony in stainless steel, where its aromas grew more refined and its soul took final shape. At last, it was embraced by its singular bottle, resting for months in silence and darkness, until it awoke at the height of its perfection.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de producto Txakoli	alc. 11,9 % vol.
Cantidad neta 750 ml	Color del vino Vino blanco
Variedad Hondarribi Zerratia	Finca Loreako Ama

PRODUCT INFORMATION

Product type White wine	alc. 11,9 % vol.
Net quantity 750 ml	Wine colour White wine
Variety Hondarribi Zerratia	Estate Loreako Ama

INGREDIENTES

Uvas, conservantes (**sulfitos**, ácido ascórbico), agentes estabilizantes (CMC).

INGREDIENTS

Grapes, preservatives (**sulphites**, ascorbic acid), stabilising agents (CMC).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 ml
Valor energético	292 kJ 70 Kcal
Grasas	< 0,05 g
Hidratos de carbono de los cuales	2,75 g
Azúcares	0,52 g
Cloruro sódico	2,82 mg
Extracto seco	2,75 g

NUTRITIONAL INFORMATION

	Per 100 ml
Energy value	292 kJ 70 Kcal
Fats	< 0,05 g
Carbohydrates of which	2,75 g
Sugars	0,52 g
Sodium chloride	2,82 mg
Dry extract	2,75 g

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.
Maridaje: Ideal con pescados grasos, mariscos, aves, quesos suaves, arroces cremosos y carnes blancas a la brasa.

TASTING NOTES

Appearance: Bright straw yellow with golden reflections.
Nose: Ripe white fruit, citrus notes with a balsamic touch, and a subtle memory of vanilla and oak spices.
Taste: Fresh, broad, and long, balanced and creamy, with lively acidity and a enveloping texture.
Aftertaste: Lingering impressions of serene, stewed ripe fruit, light almond, and a mineral, saline backgroung.
Food pairing: Ideal with oily fish, seafood, poultry, soft cheeses, creamy rice dishes, and grilled white meats.

CONSUMO RESPONSABLE

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.
Beba siempre con moderación.



RESPONSIBLE CONSUMPTION

Alcohol abuse is dangerous for your health.
Always drink in moderation.

