

## ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



Malkoa es un txakolí especial, denominado de finca o pago; auténtico, genuino y con una vida en botella mucho más larga a lo hasta ahora elaborado.

### ELABORACIÓN:

Elaborado con uva muy madura de Ondarrabi Zuri de una parcela de nuestro propio viñedo y cultivado con una viticultura de producción integrada, respetuosa con el medio ambiente. Este txakolí permaneció durante 20 meses en depósito ovoide de hormigón, donde sus lías (levaduras) se mueven continuamente de forma espontánea dentro de un espacio sin aristas y con ayuda de la oscilación térmica diaria entre el día y la noche. Durante este tiempo, el vino se autoestabiliza y gana volumen en boca, integrándose el resto de componentes, pasando luego a botella con una crianza reductora, que completa su afinado.

### FECHA DE VENDIMIA:

El 6 de Octubre de 2015 recogida a mano, en pequeñas cajas de 7 kg. de capacidad.

### FECHA DE EMBOTELLADO y TOTAL BOTELLAS:

El 7 de junio de 2017 embotellamos 6.516 unidades tipo borgoña de 750 ml.

### CLIMATOLOGÍA:

Zona de Clima Atlántico con marcada influencia del microclima del valle de Ayala. Precipitación media anual de 899 litros, suficiente tiempo de insolación con una luminosidad media en el proceso vegetativo (abril-octubre) de 12,11 horas, y una media de 170 días de viento sur. Temperatura media máxima de 18,7° y temperatura media mínima de 7,5°.

### VIÑEDO:

Plantado en 1996, rodeando la bodega, a 250 metros de altitud, orientado hacia al Sur, en ladera meridional del monte Ganekogorta, sobre el municipio de Okondo. Monovarietal de Ondarrabi Zuri, en emparrado, sobre suelo arcillo calcáreo.

### CATA:

Malkoa muestra una gran complejidad, destacando aromas especiados y balsámicos, con tonos dominantes cítricos (pomelo) y a hierbas frescas aromáticas. De marcado carácter atlántico, está dotado de una boca muy larga, fresca, potente y estructurada, pudiendo vivir muchos años en botella.

### DEGUSTACIÓN:

Recomendamos consumirlo a partir de 2018 siendo óptimo hacia el 2023 y años posteriores. Servirlo en copa amplia, a una temperatura de 10° C. Sugerimos degustarlo con productos de mar crudos tipo erizos de mar, ostras, tartar de atún, caviar... o productos de mar poco cocinados tipo percebes, vieiras, gambas rojas o carabineros y también con brasa fina tipo rodaballo, rey, besugo, cogote de merluza o pulpo.

### DATOS ANALÍTICOS:

Malkoa dio como resultado 12,5% vol. de alcohol, una acidez total de 6,8 g/l., una acidez volátil de 0,36g/l., un pH de 3,26 y 1,0 g/l. de azúcares residuales.

[www.astobiza.es](http://www.astobiza.es)