

vitis.

Spanje > Pays Basque

BODEGAS ASTOBIZA

> MALKOA FUDRE

> 2018



PROFIEL >



WIJNMAKER >

Jon Zubeldia



DRUIF >

100% Hondarrabi Zuri



JAARGANG >

2018

STIJL >

FRAÎCHEUR >



BODY >



MINERAAL >



COMPLEX >



PAIRING >



FOOD >

PALOURDES

CEVICHE

SUSHI



KAAS >

CABRALES

GORGONZOLA

MANCHEGO

SERVEERTIPS >



TEMPERATUUR >

8-10 °C



VENSTER >

tot 2035

AROMA'S >

CITROEN

GRAPEFRUIT

FLORAAL

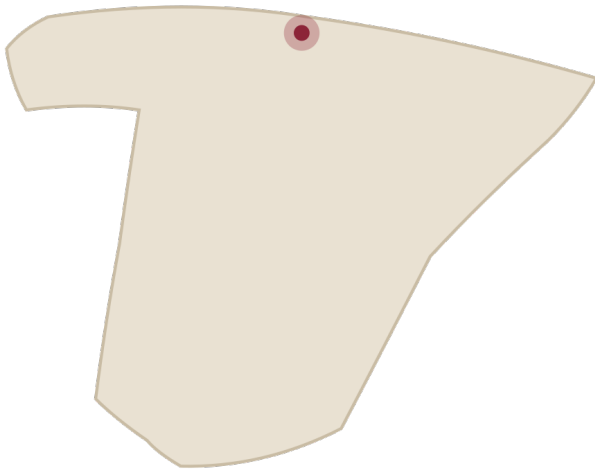
VUURSTEEN

HOUTLAGERING

NOTEN

THE BEST
GRAPES
BOTTLED
FOR YOU

LOCATIE >



APPELLATIE > Txakoli

REGIO > Pays Basque

LAND > Spanje



KLIMAAT > Koel-gematigd maritiem met orografische invloeden en warme zomers



WIJNBOUW >



WIJNGAARD >

Malkoa Fudre wordt uitsluitend gemaakt van exquisite, met de hand geselecteerde trossen Hondarrabi Zuri-druiven op het hoogtepunt van hun rijpheid, afkomstig van een specifiek microperceel van het landgoed.



VINIFICATIE >

Na de handmatige oogst en een strenge selectie begint de wijn zijn rijping in eivormige betonnen tanks gedurende 24 tot 30 maanden. In deze vaten zonder hoeken en randen blijft de droesem op natuurlijke wijze in suspensie dankzij de dagelijkse temperatuurschommelingen tussen dag en nacht, wat structuur en complexiteit geeft zonder dat mechanisch roeren nodig is. Vervolgens wordt de wijn overgebracht naar een eikenhouten vat van 1.000 liter, waar hij 16 maanden lang een oxidatieve rijping ondergaat. Gedurende deze periode stabiliseert de wijn vanzelf, wint hij aan body en komen alle componenten in balans. Daarna wordt hij gebotteld en voltooid hij zijn rijping door middel van een reductieve rijping op fles.

BODEGAS ASTOBIZA >

Bodega Astobiza is een kleinschalig familiedomein in het Baskenland, gelegen in het groene landschap van Okondo, ten zuiden van Bilbao. Het project ontstond vanuit de droom van Xabier Abando, die na jaren van geduld en toewijding in 2007 zijn eerste wijn op de markt bracht. Vandaag wordt het domein geleid door Jon Zubeldia en blijft kwaliteit belangrijker dan groei. De tien hectare wijngaarden liggen op beschutte hellingen langs de Izalde-rivier, waar een uniek samenspel van maritieme en continentale invloeden zorgt voor een lang groeiseizoen en optimale rijpingsomstandigheden. De focus ligt op autochtone druivenrassen zoals Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratia en Izkiriota, die de identiteit van het Baskische terroir perfect weerspiegelen. Duurzaamheid en respect voor de natuur vormen de basis van de werkwijze, met bijzondere aandacht voor bodemgezondheid en biodiversiteit. In de moderne wijnkelder worden traditie en innovatie gecombineerd, onder meer door het gebruik van eivormige betonnen cuves die extra complexiteit en textuur aan de wijnen geven. Het resultaat zijn frisse, elegante en karaktervolle wijnen die een authentieke expressie vormen van een van de meest boeiende en vaak onderschatte wijnregio's van Spanje.