Wijnfiche

Otxaran - Txakoli Aretxaga | Bizkaiko Txakolina Hondarrabi Zuri - Hondarrabi Zerratia Spanje (BASKENLAND) — 2025

Domein

Otxaran

Otxaran, ook bekend als Bodegas Virgen de Lorea, ligt in Spaans Baskenland, 30 km ten westen van Bilbao, in het hart van de Encartaciones, op de zuidelijke hellingen van het Otxaran-Zalla-gebergte. Hier ontstaat de meest verfijnde Bizkaiko Txakolina, gedragen door een lange familietraditie: sinds de 18e eeuw produceert de familie Laiseca cider en txakoli rond de kapel van de Virgen de Lorea, een erfgoed dat tot vandaag blijft bestaan. Het domein beslaat 21 hectare in één aaneengesloten wijngaard in de Otxaran-vallei. Het Atlantische klimaat, de glooiende heuvels en de ochtendmist bepalen er het unieke terroir. Die mist beschermt de druiven, reguleert de rijping en draagt bij aan de kenmerkende frisheid en finesse van de wijnen.

Vinificatie

De wijngaarden liggen op 30 km van de Atlantische kust, ten westen van Bilbao, in een groene, bosrijke omgeving met zacht glooiende heuvels. De typische mist bevordert een geleidelijke rijping van de druiven en draagt bij aan de frisheid van de wijn. De druiven worden machinaal geoogst, zorgvuldig geselecteerd en vervolgens zacht geperst. Na een koude fermentatie rijpt de wijn gedurende twee maanden op zijn fijne gistresten.

Smaak

Aretxaga is expressief en direct, een frisse, fruitige en lichte witte wijn. Met verse groene appel, citroen, pompelmoes en wat groen fruit en subtiele kruidigheid heeft de wijn een typische Txakoli neus. Ook in de mond een herkenbaar gevoel: een fijne body met een strakke frisheid en een lager alcoholpercentage. De heel subtiele pareling en de ziltige toetsen in de finale vervolledigen de identiteit van deze zomerse verfrisser.

Gerechten

Tapas | Salades | Groenteschotel | Vis - Zeevruchten | Schaaldieren

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

