



Berroja s.l.
Al. de Urkijo 22 ppal dcha.
48008 Bilbao. Bizkaia



TXAKOLI BERROJA

Composición Varietal:

80 % Hondarrabi zuri
20 % Riesling

Descriptores:

Amarillo, fruta
blanca de hueso,
volumen en boca,
cítrico,persistencia

Análisis:

Alcohol: 12,1%
Acidez: 7,55 g/l
pH: 3,40
Az.residual:1,7 g/l

● VENDIMIA ●

Setiembre-October
Estado vegetativo y sanitario óptimo
Control de maduración de la uva

● VIÑEDO ●

Denominación de Origen
Bizkaiko Txakolina
Situado en Muxika-Urdaibai-Reserva de la Biosfera
Altitud media de 200 metros sobre nivel del mar
Conducción del viñedo en espaldera
Control de sustrato a nivel de nutrientes
Poda en verde
Viñedo certificado en **Producción Integrada**

● VINIFICACION ●

Uva de parcela seleccionada
Vendimia manual en cajas
Despalillado
Maceración pelicular en frío
Ecurrido y desfangado a 10°C
Mosto de flor
Elaboración por separado de las dos variedades
Fermentación en tanques de acero inoxidable
a temperatura controlada de 12°C
Estancia en depósito sobre sus lías finas durante 8 meses
Filtración amicróbica 0,45 µ
Se recomienda antes de su consumo 20 minutos de oreo con la botella descorchada en
cubitera con hielo.



Embotellado en la Propiedad
Berroja SL es un bodega certificada ISO 9001: 2008