



Terlegiz 2021

Su Nombre

Al igual que Marko, está dedicado a la casa familiar de Oxer, acompañado de Terlegiz, que es el barrio de Kortezubi en el cual nació el padre de Oxer.

Variedades

35% Hondarribi Zuri Zerratia (Petit Courbu), 35% Hondarribi Zuri (Gros Courbu) y 30% Izkiriota Txikia (Petit Manseng).

Producción

3.600 botellas de 0,75 cl.

Viñedo

Los viñedos se encuentran en Kortezubi, un pequeño pueblo de Vizcaya cercano a la costa, famoso por sus cuevas prehistóricas patrimonio de La Unesco. Suelo del viñedo pizarroso de bajo rendimiento.

Vinificación

Uvas estrictamente seleccionadas de suelos de pizarra. Fermentación en fudres de roble austriaco, utilizando levaduras autóctonas. Posterior crianza durante 6 meses con sus finas lías, dotando al vino de una excelente complejidad

Cata

Marko Terlegiz muestra una gran expresividad con aromas cítricos con fondo de membrillo y manzana asada. En boca es tenso, crujiente se podría incluso decir con un fondo mineral que le hace ser eterno. Txakoli de guarda.