



## Marko

### Su Nombre

Los vascos tienen un gran respeto por la naturaleza y por el caserío en el que viven, al cual le dan nombre. Marko es el nombre del caserío familiar de Oixer, el cual está rodeado por el viñedo utilizado para este vino.

MARKO fue elaborado para mostrar el potencial que tienen las uvas de la región cuando se recogen más tarde de lo que es habitual, dando un resultado de un txakoli con un estilo más maduro y serio.

### Variedades

55% Hondarribi Zuri Zerratia (Petit Courbu), 40% Hondarribi Zuri (Gros Courbu) y 5% Izkiriota Handia (Gros Manseng).

### Producción

23.000 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 arcillo-calcáreo.

### Vinificación

Fermentación espontánea en depósitos de inox con sus propias levaduras. El vino permanece 4 meses en contacto con sus lías con bâtonnages periódicos que aportan un mayor carácter.

### Cata

Nariz fresca y frutal en la que predomina la manzana verde, pera, pomelo y azahar. En boca se nota la untuosidad del trabajo de lías con un final mineral de buena longitud.