



Marko Gure Arbasoak

Su Nombre

Al igual que Marko, está dedicado a la casa familiar de Oixer, pero en este caso, a Marko le sigue 'Gure Arbasoak', que en euskera es el equivalente a 'Nuestros Ancestros', aquellos que fueron parte en nuestra vida, en alusión a las cuevas prehistóricas de Santimamiñe, cercanas al viñedo.

Variedades

45% Hondarribi Zuri Zerratia (Petit Courbu), 40% Hondarribi Zuri (Gros Courbu) y 15% Izkiriota Txikia (Petit Manseng)

Producción

12.000 botellas de 0,75 cl y 500 Magnum

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

30% con fermentación en depósitos de inox y el otro 70%, fermentado en fudres y barricas usadas de roble francés de 500L. Una vez terminada la fermentación, el vino envejece durante 7 meses en contacto con sus lías, tanto en fudres como en barricas de roble francés usadas de 500L. El vino es embotellado sin filtrar.

Cata

En nariz muestra aromas de manzana madura y pera, con toques florales. La fermentación en barrica y los bâtonnages que se realizan añaden complejidad y cremosidad que se aprecian en boca, con un toque ahumado y un elegante final, mineral y largo.