



Marko Loretxo

Su Nombre

Al igual que Marko, está dedicado a la casa familiar de Oxe, acompañado de Loretxo (Flor en Euskera), haciendo referencia a su vinificación con velo de flor.

Variedades

50% Hondarribi Zuri Zerratia, 35% Hondarribi Zuri y 15% Izkiriota Txikia

Producción

1.000 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 en inox y posterior crianza con velo de flor durante 2 meses aprox. en viejas botas jerezanas de elaboración de fino, las cuales dotan al vino de una excelente complejidad y salinidad.

Cata

Marko Loretxo muestra aromas cítricos con ese fondo de velo y esa salinidad que te transporta directamente de norte a sur, a mar de ambos lados de la península en un solo trago. Acidez y salinidad es lo que mejor define a este txakoli. Txakoli de guarda sin duda.