



Marko Late Harvest

Su Nombre

Al igual que Marko, está dedicado a la casa familiar de Oixer, acompañado de Late Harvest o Vendimia Tardía. La etiqueta hace referencia al famoso poema 'El Cuervo' de Edgar Allan Poe: "Y sus ojos tienen la apariencia de los de un demonio que está soñando". Un guiño a los corvinos que vuelan alrededor del viñedo y que se comen la uva dulce y el hombre que espera sentado se refiere a la cosecha tardía junto con el reloj de arena. Es uno de los pocos Txakolis de vendimia tardía y naturalmente dulce que se producen. La variedad Izkiriota Txikia o Petit Manseng posee una magnífica capacidad para concentrar azúcares y al mismo tiempo, conservar una alta acidez. Es una variedad perfecta para vinos aromáticos dulces de alta calidad.

Variedades

100% Izkiriota Txikia (Petit Manseng)

Producción

300 botellas de 0,5L

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

Vendimia tardía manual en cajas hacia el 20 de noviembre. Una vez prensada la uva, fermenta de forma espontánea en barricas usadas de roble francés. Cuando se alcanza el equilibrio perfecto entre el alcohol y el azúcar residual, se detiene la fermentación. El vino envejece 10 meses con sus lías.

Cata

Marko Late Harvest muestra aromas de membrillo, piel de naranja, pera, miel y especias dulces (canela, jengibre). Vino con cuerpo, bien equilibrado, con una buena acidez y un largo y persistente final.