



## Tantaka Bianco

ROU963

### Historique

### Reconnaissance

|                        |                        |                     |                     |
|------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Pays</b>            | Espagne                | <b>Producteur</b>   | Tantaka Wines       |
| <b>Région viticole</b> | Pays basque            | <b>Cépage(s)</b>    | 100% ondarrabi zuri |
| <b>Appellation</b>     | D.O. Arabako-Txakolina | <b>Conservation</b> |                     |
| <b>Service</b>         | 8°C                    |                     |                     |

### Description

#### Oeil

Robe dorée pâle

#### Nez

Au nez, des fruits blancs (pomme, poire) et à noyau (abricot) ainsi que des agrumes (pamplemousse, citron vert) sur une gamme subtile de notes florales (violette et jasmin) et certaines notes balsamiques qui apportent une fraîcheur élégante.

#### Bouche

Équilibre soyeux en bouche entre la douce acidité et l'amertume typique du cépage.

**Accord mets/vin** Idéal en apéritif, avec des légumes et fruits de mer grillés.

### Commentaires

Viticulture basée sur l'intervention minimale et la lutte raisonnée. Les vignes se trouvent sur une parcelle située à Artómaña (Vallée d'Arrastaria-Álava). Les sols sont semi-profonds et de nature alluviale. Vendanges 100% manuelle. Élaboration : Pressé en presse pneumatique horizontale de faible rendement (58% Max). Fermentation en cuve inox de 2.500 litres avec élevage sur lies pendant 6 mois.

### En une ligne