

Bodegas Astobiza Malkoa 2016

COMPLEX | ROMIG | BLOEMIG



PROFIEL



DOMEIN
Bodegas Astobiza



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Hondarrabi Zuri



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2026

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Een uitstekende begeleider van rauwe vis zoals oesters, zee-egels, tartaar van tonijn en kaviaar. Verder kan je hem ook combineren met licht gekookte eendenmosselen, coquilles, garnalen, tarbot, brasem en inktvis.



KAAS

Lidizabal kaas uit het Baskenland, maar ook Gorgonzola en Cabrales



AWARDS

Guía Peñín: 92/100

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De handmatig geplukte trossen worden in kratten naar de wijnkelder vervoerd. Daar aangekomen gaan ze in een gekoelde ruimte waarna een tweede selectie plaatsvindt. Na een voorzichtige ontristing gebeurt de persing die gevolgd wordt door een koude maceratie aan 5 tot 6 °C gedurende 6 tot 8 uren. Na de koude stabilisatie volgt een tweede persing. Hierna volgt een koude stabilisatie en débouillage, alles verloopt gekoeld. De fermentatie neemt plaats in een mix van 500 en 1.000 liter inox cuves en verloopt aan 17-18 °C. De 20 maanden durende rijping gebeurt in betonnen eivormige cuves. De wijn is constant in beweging en hierdoor blijft het sap lang in contact met de gisten en de droesem.



WIJNGAARD

De druiven komen van 1 klein zuidwaarts gericht perceel uit het dorp Okondo. Deze 250 meter hoog gelegen wijngaard ligt op de flanken van de Ganekagorta berg in de Izalde vallei. De aanleg gebeurde in 1996. Er staan zo'n 3.200 ranken per hectare en die leveren een opbrengt van zo'n 5 ton per hectare. De kalkbodem is rijk aan zandsteen en bevat veel organisch materiaal.

WIJNBOUWER: BODEGAS ASTOBIZA

Het Spaanse Baskenland klinkt als regio zeer bekend in de oren, maar eerder door het vroegere geweld dat gepaard ging met de drang om van Spanje af te scheiden dan als wijnregio. Toch kent deze streek een lange geschiedenis waarbij al in de 9e eeuw sprake was van wijnbouw. In 1996 startte Astobiza als een kleinschalig wijnproject, maar pas bij de oogst in 2007 vond de familie Abando-Moyua de kwaliteit voldoende hoog om hun eerste wijn te bottelen. De wijngaarden langs de Izalde rivier liggen op zo'n 250 meter boven zeeniveau en genieten door de omliggende heuvels van bescherming tegen de natuurelementen. Hierdoor kent deze vallei een microklimaat dat voor meer uren zon en minder stormen zorgt. De bodem, die rijk is aan organisch materiaal, is in het Krijt gevormd en bestaat verder uit zandrijke kalk. Bij Astobiza vinden ze dat de zorg voor het land even belangrijk is als de vinificatie. Alles start inderdaad bij een gezonde bodem. Het overgrote deel van de percelen is met Hondarrabi Zuri beplant, een inheems Baskisch druivenras met compacte trossen en kleine goudkleurige bessen. Dit leidt tot originele wijnen waarin je de passie van de wijnbouwer en de expressie van het terroir proeft.

LOCATIE



LAND
Spanje

REGIO
Baskenland

APPELLATIE
Txakoli



KLIMAAT
Koel-gematigd maritiem
met orografische invloeden
en warme zomers

BASKENLAND - TXAKOLI

N 43° 25' 12.1"
W 003° 04' 45.9"

