



MARKO 2017

DO Bizkaiko Txakolina

Variedades: 60% Hondarribi Zuri Zerratia (Petit Courbu), 40% Hondarribi Zuri (Gros Courbu).

Producción: 9.000 botellas

MARKO fue elaborado para mostrar el potencial que tienen las uvas de la región cuando se recogen más tarde de lo que es habitual, dando un resultado de un txakoli con un estilo más maduro y serio.

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 espontánea en depósitos de inox con sus propias levaduras. El vino permanece 3 meses en contacto con sus lías con bâtonnages periódicos que aportan un mayor carácter.

Cata

Nariz fresca y frutal en la que predomina la manzana verde, pera, pomelo y azahar. En boca se nota la untuosidad del trabajo de lías con un final mineral de buena longitud.

Su Nombre

Los vascos tienen un gran respeto por la naturaleza y por el caserío en el que viven, a los cuales les dan nombre. Marko es el nombre del caserío familiar de OXER, el cual está rodeado por el viñedo utilizado para este vino.

Análisis

Alcohol 12,5%

Acidez Total (en ácido tartárico) 7,06 g/l

Reconocimientos

Marko 2015: 90 points - James Suckling 2016

Marko 2016: 91 points - Guía Peñin 2019

