



BODEGA K 5 ARGIÑANO

AIA- GUIPÚZCOA

BODEGA K5



K PILOTA. HONDARRABI ZURI. GETARIAKO TXACOLINA



CRIANZA

Al menos 5 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.



VINIFICACIÓN

Selección manual de la uva de las cepas más jóvenes de la finca. Maceración pre-fermentativa y fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras seleccionadas.



NOTAS DE CATA

FASE VISUAL: Brillante, limpio y cristalino, con color amarillo verdoso pálido y destellos alimonados.

FASE OLFATIVA: Intensidad alta con notas de manzana reineta y claras notas minerales propias del terruño. Destacan las notas de flores blancas como la manzanilla y los frutos cítricos como el pomelo y la lima.

FASE GUSTATIVA: Vino redondo y glicérico, sin perder el carácter glicérico de los txakolis.



SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para aperitivos y comidas ligeras: tapas, sushi, mariscos, pescados y carnes blancas.

BODEGA K5



K5. HONDARRABI ZURI. GETARIAKO TXACOLINA.



CRIANZA

11 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.



VINIFICACIÓN

Selección manual de la uva. Maceración pre-fermentativa y fermentación en tanque de acero inoxidable con levaduras autóctonas exclusivamente del mosto flor.



NOTAS DE CATA

FASE VISUAL: Brillante, limpio y cristalino, de intensidad media, con color amarillo verdoso pálido y destellos de verde lima.

FASE OLFATIVA: Intensidad alta con notas de manzana reineta y claras notas minerales propias del terruño. Destacan las notas de flores blancas como la manzanilla y los frutos cítricos como el pomelo y el limón, con un fondo de salazón que lo une al Cantábrico.

FASE GUSTATIVA: Su gran volumen en boca lo convierte en un vino redondo y glicérico pero con el carácter fresco y atlántico de los txakolis. Su acidez lo hace un vino ideal para guardarlo y disfrutarlo con envejecimiento en botella de hasta al menos 10 años.



SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para acompañar una amplia gama de platos: desde mariscos y pescados (como el rodaballo y el atún), sushi, foie, hasta carnes blancas y rojas.

BODEGA K5



K PILOTA. CRIANZA.

RIOJA ALAVESA



VARIEDADES

100% Tempranillo



VINIFICACIÓN

Tras la mezcla de uvas recolectadas en viñedos con edades superiores a 20 años, fermenta en depósitos de 25.000 litros a 28°C.

CRIANZA

Una vez realizada la fermentación maloláctica, pasa a barrica de roble americano donde permanece 12 meses.



NOTAS DE CATA

FASE VISUAL: Color rojo oscuro de buena capa con ribetes algo más abiertos.

FASE OLFATIVA: En nariz es muy fino, intenso y juvenil, con aroma a buena fruta combinada con toques tostados de su crianza.

FASE GUSTATIVA: En boca se muestra suave, de taninos amables que lo hacen redondo y fácil de beber.



SERVICIO

Temperatura de consumo recomendada 16-18°C



BODEGA K5



K PILOTA. ROSADO

NAVARRA



VINIFICACIÓN

K-Pilota Rosado es el resultado de una cuidada selección de variedades y un corto periodo de maceración y sangrado.



NOTAS DE CATA

FASE VISUAL: Atractivo color rosa frambuesa.

FASE OLFATIVA: Aromas a granada, frutos rojos (fresa, mora), cítricos (pomelo, mandarina) y flores blancas.

FASE GUSTATIVA: En boca s amplio, intenso y fresco, con un largo post-gusto glicérico lleno de fruta.



SERVICIO

Temperatura de servicio recomendada 8-10 °C

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN