



# TXAKOLINDE- GIA

**PUNTO DE ENCUENTRO:** Gure Ahaleginak Txakolindegia.

**RECOMENDACIONES:** Upeltegian ezin dira maskotak sartu. Edozein intolerantzia motarako, bisita egitean abisatu.

A la bodega no pueden entrar animales de compañía. Para cualquier tipo de intolerancia avisar al realizar la visita.

## DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Upeltegiko mahastiak bisitatzen da, urtean zehar inausketatik mahats-bilketara arte egindako lanak azalduz. Upategian txakolina egiteko prozesu osoa ikusten da, mahatsaren pisatze unetik botilaratzeraino. Jarraian, mahastiarekin lotutako bideo baten bistaratze egiten da eta bukatzeko txakolin zuriaren kata egiten da pintxo batek lagunduta.

Visita a los viñedos de la bodega con explicación de las labores llevadas a cabo a lo largo del año desde la poda hasta la vendimia. Se entra en la bodega y se ve todo el proceso de elaboración del txakoli desde el pesado de la uva hasta el embotellado final. Visualización de un video relacionado con el viñedo y cata del txakoli blanco con pintxo.