

**BISITAK.** Mahastia, upategia, Txakoli eta bertako produktu dastatzea.  
Ordutegia: 11:00-14:00 hrs. aurrez hitzordua. (Kontsultatu ordutegi bereziak).

**VISITAS.** Recorrido por los viñedos, bodega, cata de Txakoli y productos del país.  
Horario: 11:00-14:00 hrs. con cita previa. (Consulte horarios especiales).

**VISITES.** Visita a les vinyes, al celler, y degustació de Txakoli i productes autòctons.  
Horaris: 11:00-14:00 hrs. amb cita prèvia. (Consulteu horaris especials).

**VISITER.** Visitez les vignobles, la cave et dégustez du Txakoli et des produits régionaux.  
Horaire: 11:00-14:00 hrs. sur réservation. (Consultez horaires spéciaux).

**VISITS.** A tour across the vineyards, visiting the winery, and tasting Txakoli & local products.  
Opening hours: 11:00-14:00 hrs. Booking required. (Ask for special opening hours).

UPATEGIAKO MENUA - MENU BODEGA - MENU CELLER - MENU CAVE - WINERY MENU

HIRUZTA UPATEGIA: Bº Jaizubia, 266. 20280 Hondarribia (Gipuzkoa)

GPS: 43º 20' 58" N 1º 49' 25" W

☎ 00 34 943 646 689 ✉ info@hiruzta.com



HIRUZTA



DONOSTIA >>>

GI-636

N-638

GI-2620

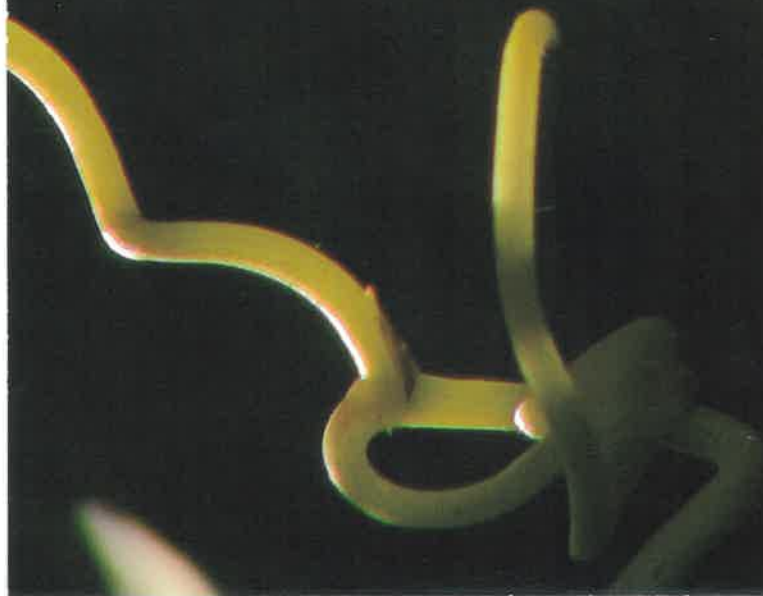
IRÚN >>>

<<< HONDARRIBIA



HIRUZTA

HIRUZTA



Descubre el sueño de Hiruzta  
Hiruztaren ametsa ezagutzen ditu  
Découvrez le rêve de Hiruzta  
Descobreix el somni de Hiruzta  
Discover the dream of Hiruzta



Aita Txarli, osaba Angel eta aitona  
do mundua maite zuten eta euren txakoli  
zuten, Noh eta Hondarrabia, Euskal  
etankoan.

## UPATEGIA

A Érase una vez un sueño. El sueño de mi padre, Txarli, mi tío,  
Ángel y mi abuelo, Asensio. Apasionados y amantes del mundo  
del vino decidieron crear su propia bodega de Txakoli en uno  
de los lugares más hermosos de Euskal Herria: Hondarrabia.

## VISITAS



## CELLER

Mi havia una vegada un somni. El somni del meu pare, Txarli,  
el meu oncle, Àngel i el meu avi, Asensio. Apassionats i amants  
del món del vi van decidir crear el seu propi celler de Txakoli en  
un dels llocs més bells d'Euskal Herria: Hondarrabia.

## VISITES

## CAVE

Il était une fois un rêve. Le rêve de mon père, Txarli, mon oncle  
Ángel et mon grand-père Asensio. Très passionnés et amoureux  
du monde du vin, ils ont décidé de créer sa propre cave de txakoli  
à un des plus beaux endroits d'Euskal Herria: Hondarrabia.

## WINERY

## VISITS

Once upon a time, a dream. The dream of  
my father, Txarli, my uncle, Ángel and my grandpa, Asensio.  
For the world of wine, they decided to create  
a winery in one of the most gorgeous places in  
Euskal Herria Country: Hondarrabia.

HIRUZITA

Bazen behin amets bat... Aita Txarli, osaba Angel eta aitona Asentxioren ametsa. Ardo mundua maite zuten eta euren txakoli upategia sortzea erabaki zuten, Non eta Hondarribian, Euskal Herriko txokorik ederrenetarikoa.

UPATEGIA

BODEGA

Érase una vez un sueño. El sueño de mi padre, Txarli, mi tío, Ángel y mi abuelo, Asensio. Apasionados y amantes del mundo del vino decidieron crear su propia bodega de Txakoli en uno de los lugares más hermosos de Euskal Herria: Hondarribia.

CELLER

Hi havia una vegada un somni. El somni d'el meu oncle, Àngel i el meu avi, Asensio. Apassionats del món del vi van decidir crear el seu propi celler en un dels llocs més bells d'Euskal Herria.

CAVE

Il était une fois un rêve. Le rêve d'Angel et moi. Du monde du vin, ils ont décidé de créer leur cave dans un des plus beaux endroits d'Euskal Herria.

WINERY





BISITAK



VISITAS



VISITES



VISITER

VISITS

Once upon a time, a dream. The dream of my dad Txarli, my uncle, Angel and my grandpa, Asensio. Passionate and lovers for the world of wine, they decided to create their own Txakoli winery in one of the most gorgeous places in the Basque Country: Hondarrabia.

HIRUZTZA



del meu pare, Txarli,  
o. Apassionats i amants  
opi celler de Txakoli en  
Hondarrabia.

is un rêve. Le rêve de mon père, Txarli, mon oncle  
n grand-père Asensio. Très passionnés et amoureux  
vin, ils ont décidé de créer sa propre cave de txakoli  
beaux endroits d'Euskal Herria: Hondarrabia.

BODEGA DE TXAKOLI

## HIRUZTA

## JATETXEA

Hiruztako jatetxea, **Topara**, leku paregabea da upategiak eskaintzen dituen menuak dastatzeko, Aiako Harrien bista ederrez gozatzeko. Leku ezin hobea da **lagunekin** edo **familiarekin** biltzeko. Eskaintzen ditugun menuak aldatu egiten ditugu, sasoko **produktuen** arabera.

## Ordutegia:

Asteazkenetik igandera, irekita. Astelehen eta astearteetan, itxita.

Janaurrekoak, 11:00etatik aurrera.

Aldez aurretik erreserbatzea komeni da.

## RESTAURANTE

**Topara**, el restaurante de Hiruzta, es un magnífico lugar para saborear los **menús** que ofrece la bodega mientras se disfruta de unas preciosas vistas hacia las Peñas de Aia. Ideal para reunirse con **amigos** o con la **familia**, ofrecemos menús que van variando según los **productos** de temporada.

## Horario:

Abierto de miércoles a domingo.

Lunes y martes cerrado.

Aperitivos a partir de las 11:00.

Eventos y grupos consultar.

Barrio Jaizubia, 266 - 20280, HONDARRIBIA (Gipuzkoa)

tel: +34 943 646 689

e-mail: [info@hiruzta.com](mailto:info@hiruzta.com)

GPS: 43° 20' 58" N 1° 49' 25" W



TOPARA



PRODUCTOS DE TEMPORADA



HIRUZTAKO JATETXEA



www.hiruzta.com

## HIRUZTA

## EL ENOTURISMO EN HONDARRIBIA

Muy próxima a Francia, Hiruzta se convierte en la puerta de entrada del **Enoturismo** a Euskadi.

## ENOTURISMOA HONDARRIBIAN

Frantziatik oso gertu, upategiaren kokalekua paregabea da. Hala, **ardogintza-turismoak** Hiruzta du Euskadira sartzeko ate.



ENOTURISMOA

## BISITA GIDATUAK

Upategiaren **historia** ezagutuko duzue; hots, zer-nolako lotura izan duen hiriarekin. Horrez gain, inguratzen duten **mahastiez** gozatuko duzue, eta txakolina **egiteko prozesuari** buruzko azalpenak jasoko dituzue.

Bisita gidatuari amaiera ezin hobea emateko, Hiruzta txakolina dastatuko duzue, bertako zenbait produktuz osatutako janurreko bikainaz lagunduta.

### Ordutegia:

Bisitak asteazkenetik igandera izaten dira, 11:00etatik 14:00etara bitartean. Aurretiaz, hitzordua hartu behar da. Kontsultatu ordutegi bereziak.



LOS VINEDOS

## VISITAS GUIADAS

Durante las visitas guiadas a Hiruzta, el visitante conocerá la **historia** de la bodega y su histórica relación con la ciudad, podrá disfrutar de los **viñedos** que la rodean y conocerá el **proceso de elaboración** de nuestro Txakoli.

Para finalizar la visita guiada de la mejor manera, degustará Txakoli Hiruzta acompañado de un exquisito aperitivo de productos locales.

### Horario:

Las visitas se realizan de miércoles a domingo de 11:00 a 14:00. Cita Previá. Consultar horarios especiales.



BISITA GIDATUAK

