

# DONIENE GORRONDONA

TXAKOLINA



**Climatología y ciclo vegetal:** invierno más seco y frío que lo habitual, secuencia de días despejados, la poda se realizó en condiciones óptimas. Brotación temprana y uniforme entre finales de febrero (parcelas bajas y resguardadas) y mediados de marzo (parcelas de mayor altitud). Primavera con lluvias y temperaturas suaves finalizando con sensación térmica más fresca –finales mayo, principios junio-. Verano con pocas precipitaciones, concentradas en tormentas, muchos días soleados. Las temperaturas no han sido altas gracias a la brisa del mar, envero tardío y maduración pausada de la uva con entrada en otoño con vientos del sur. El ciclo vegetativo se ha cerrado en las mejores condiciones, ausencia de enfermedad en las viñas, masa foliar muy sana. La vendimia se ha llevado a cabo en muy buenas condiciones y la sanidad de la uva ha sido extraordinaria.

Vendimia seleccionada en el viñedo denominado **Irimingorrieta**. Plantado en 2009, ubicado en el paraje de Zumetxaga, tiene una altitud de 250 m, orientación sur/suroeste. Zona muy aireada y de suelos complejos, pobres y marcado carácter ácido compuesto. Suelo extremo compuesto por areniscas y lutitas.

**Zona de producción:** Bakio, Bizkaia. D.O.Bizkaiko Txakolina. Euskadi

**Vendimia:** Entre 10 y 12 de Octubre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

**Variedad de uva:** Hondarrabi zuri

**Elaboración:** orientada hacia el alcance de la expresión de los suelos y de la variedad. Despalillado y breve maceración en frío. Elaborado a partir de mosto flor Fermentación con levaduras propias del viñedo. Crianza sobre lías en depósito. **Fermentación maloláctica parcial espontánea** en depósito. **El vino se ha elaborado sin añadir sulfuroso en todo el proceso.**

**Grado alcohólico:** 12,8 %vol. **Acidez total tartarica:** 7,8 g/l. **Azúcares reductores:** 1,59 g/l **pH** 3,08 **SO<sub>2</sub>** 16 ppm (propia de la viña)

**Cata:** color amarillo pajizo. En nariz, presenta leves aromas punzantes, avellana, sobre base herbáceos. En boca es vertical, acidez marcada franca, salinidad y presencia leve de carbonico., recorrido largo y frescura persistente.

**Producción:** 2.600 botellas de 750 ml

**Consumo recomendado:** 2 años siguientes al de cosecha. Vino en evolución.

**Presentación:** cajas de cartón de 6 botellas tipo bordelesa 75. Tapón de corcho natural.



**DONIENE  
GORRONDONA**  
TXAKOLINA

