

DONIENE GORRONDONA

TXAKOLINA



Klimatologia eta ziklo begetala: negua normalean baino lehor eta hotzagoa, aste eguzkitsuekin tartekatuz, kimaketa landa baldintza hobereetan egin zen. Kimuak goiz ernetu ziren, era uniformean: otsaila amaieran (altuera gutxiko lursail erregularretan) eta martxo erdialdean (altuera handiagoko lursailetan). Udaberri euritsua eta temperatura suabeak, sentsazio termiko apalagoarekin amaituz -maiatza amaiera eta ekaina hasiera-. Uda prezipitazio gutxikoa, ekaitz kontzentratuak eta egun eguzkitsu ugari. Temperaturak ez dira gehiegi igo itsasoko brisa dela eta, fruituaren ontze berantiarra eta mahatsaren heltze prozesu mantsoa udazkenaren hasieran hego haizearekin. Ziklo begetatiboa baldintza egokienetan itxi da, gaitzik gabe eta hosto osasuntsuekin. Mahats bilketa ere baldintza hobereetan egin da eta mahatsaren kalitatea ezin hobea izan da.

Mahats batzea mahastirik zaharretan eginda, hego/hego-mendebaldeko maldetan (Bakioko Basigo eremuan, mahasti leku historikoa): **Torrezar, Artatxuberri eta Iturriaga** lur buztintsuak, marga nabarrak eta igeltsoa; **Irimingorrieta**, aldiz, mahasti gazteagoa da, hareharria eta lutita lurzoruduna.

Ekoizpen eremua: Bakio, Bizkaia. D.O.Bizkaiko Txakolina. Euskadi

Mendema: Irailaren 26tik urriaren 12ra. Eskuzko mahats bilketa, kaxetan. Ondorengo hiru orduetan, mahatsa bodegan sartzen da.

Mahats barietatea: Hondarrabi zuria

Elaborazioa: lurraren eta barietatearen izaera mantentzera bideratua. Txortanak kendu eta hotzean mazeratua. Lehen mostoarekin egina. Fermentazioa mahastisail bakoitzak era bakarrean egin du.. Gure mahastietako bertako legamiekin hartzitua, ligekin deposituan ondua. Sulfurosoaren erabilera minimoa.

Alkohol gradua: vol. %12,6

Azidotasan totala tartariko: 8,5 g/l

Azukre erreduktoreak: 3,6 g/l

pH 3,20

SO₂ 56 ppm

Dastaketa: kolorea lastozko horia eta disdira berdexkak. Usaimenari dagokionez, barietatearen aroma adierazgarriak aurkezten ditu: aurtengo uztan, bereziki belarkara izaera (hinojo, tomillo), zitrikoak eta tonu mineralak. Ahoan, bizia eta freskoa da, era berean flizerikoa eta anitza. Botilan denbora igaro ahala, eleganzia eta borobiltasuna irabazten ditu. Ardo luzea eta amaiera garratzarekin -barietatearen bereizgarria-. Bere gazitasunak ahoko iraupena luzatu egiten du.

Ardo honek hainbat aipamen jaso ditu (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etc.) eta upategiko eta eskualdeko erreferenteetako bat da.

Ekoizpena: 780 ml-ko 19.500 botilla eta 1.500 ml-ko 650 botilla

Aholkatutako kontsumoa: uztaren ondorengo 2-3 urteak. Denborarekin, ardoak era onuragarria eboluzionatzen jarraitzen du.



DONIENE
GORRONDONA
TXAKOLINA



Gibelorratzagako San Pelaio, 1 ES48130 BAKIO www.doniengorrondona.com Tel+34946194795