

**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA



Ardo zuria.. D.O.Bizkaiko Txakolina

Mahats barietatea: Hondarrabi zuria.

Mahastiak: Artatzuzahar, Panadiene eta Iturriaga mahastietako jatorridun mahatsa.

2017 uztia: klimatologikoki oso urte arraroa: normalean baino negu lehor eta hotzagoa, mahatsondoetan kimuak goiz ernetu ziren. Udaberria eguzkitsua eta egonkorra, ondorioz landarearen zikloa aurreratu zen eta lore hartzea oso baldintza onetan eman zen. Udan hezetasun altua eta 20-25°C inguruko tenperaturak gailendu ziren. Egoera honetan, milidiu eta oidio gaitzak gogor erasotu zituen mahastiak eta esfortzu handia egin behar izan genuen lursaila aireatzeko eta masa begetala lantzeko. Iraila hasiera oso euritsua izan zen eta hilabete zehar eguraldi heze eta ekaitztsuak errepikatu ziren, nahiz eta tenperaturak epelak izan eta haizerik ia ez.

Beraz, heltze prozesua nahiko konplikatu izan zen. Ekoizpenaren oreka eta landarearen osasuna ezinbestekoak suertatu ziren botrytis gaitzaren erasoak ekiditeko. Kasu honetan, abuztu amaiera eta iraila hasierako eskuzko hosto kentzeari esker mahats mordoak sano mantendu ziren. Urriaren 12 eta 15 artean mendemiatu ziren Panadiene, Iturriaga eta Artatzuzahar mahastiak (hirurak Bakioko lursailak).

Elaborazioa: Mahats bilketa eskuz egiten denez, ongi osatutako mahats mordoak aukeratu dira. Bildutako mahatsa, bodegara heltzen da ondorengo hiru orduetan eta bertan bigarren aukeraketa bat egiten da binifikazio prozesuari ekin aurretik. Hotzean beratzen da aromen irteera maximoa lortu dadin. Lehen mostoarekin egina, mahatsaren zukua prentsatu barik ateratzen dena da. Hartzidura bertako legamiakin gauzatzen da, haritzeko barriketan. Bertan, heltze prozesuak 4 hilabete iraute du. 2018ko martxoan botilaratu zen eta ondoren botilan bertan heltze prozesua amaitu zen.

Alkohol gradua: vol. %13,3

Azidotasan totala tartariko: 7,10 g/l.

Azukre erreduktoreak: 3,5 g/l.

Izen eta irudi berritua: 2017ko uzta irudi berrituarekin dator, gaurkotuagoa, upategiaren jatorri eta tradizioa alde batera utzi gabe. Izena ere eraberrituta dator, ONDAREA (jabetza eta ondorengotzaren esanahi), bodegan egiten diren gainontzeko ardoengandik ezberdintze aldera.

Dastaketa: kolore lasto horia eta dizdira berdeskak. Usaimenari dagokionez, belarkara, espezie tonuak eta zitrikoek diraute. Iraupen luzeko ardoa ahoan, grasatsua, tonu tostatuak afrutatuekin batera, espezieak eta krema pastelera.

Ekoizpena: 0.75L-ko 3.300 botela.

Aholkatutako kontsumoa: 2019, 2020, 2021

Zerbitzatzeko temperatura: 10-12 °C

Uztartzea: ardoaren egitura dela eta, arrain urdinekin ondo dator, errebollua, begiandiek ere bai, hala keztatutako arrain, gazta foie-gras eta haragiarekin. Txakoli gastronomikoa da. Gure artean “neguko txakolina” deitzen diogu.

Aurkezpena: 75cl.-ko 6 edo 12 botilako kaxak. Kortxo teknikoko tapoia 1+1.



**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA

Gibelorratzagako San Pelaio, 1
48130 BAKIO
www.donienegorrondona.com
Tel. 94.6194795