

APARDUNE ARDO APARDUNA

DONIENE
GORRONDONA



APARDUNE

BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL

2017ko uzta. Jatorrizko ardoa Hondarrabi zuria (%75) eta Munemahatsa (%25) barietateetatik ekoitzi da, Artatzuko (Bakio) mahastietakoak biak ere. Ardo hau deposituan ondu da, liga eta guzti. Ondoren, tirajea burutzen da, ahoko borobiltasun eta fintasuna indartze arren. Horrela, geroago sortutako burbuilak bere estrukturatan ondo finkatzen dira.

Bigarren hartziduraren **teknika tradizionala** baliatzen da: urtearen hasieran tirajea burutu zen, horrela aparra sor zedin ardoa behin botilaratu ondoren. Botila hauek erriman eta ilunpean pilatuak egon dira ontzeko eta fintzeko 20 hilabetean zehar. Denbora tarte honetan, bigarren hartzidura edo aparraren sorreraz gain, ardoa gorpuztuz joan da legamien deskonposaketa naturalari esker. Pupitrean kokatzean, partikula solidoek botilaren puntara migratzen dute, bertan hondoratuz. Jarraian, lepoebakitze edo “dégorge”earen bidez kendu egiten dira, kortxoa jarri eta etiketatu egiten dira azkenik. **Eskulan handiko** prozesuak eskatzen dituzte fase guzti hauek. Lehen botilei 2019ko azaro amaiera aldera egin zaie lepoebakitzea, eta azkeneko partidei 2020ko azaroan.

Brut Nature izenez izendatzen da. Izan ere, beste botila batetik datorren aparduna erabiltzen da espedizio likore gisara, hots “0 dosage”

Kolorea lasto horia eta dizdira berdexkak. Burbuila fina eta konstantea kopan. Usaimenari dagokionez, aipagarria da haren zorroztasuna, sagar zapoarearen oroimena, mihilu, eta hartziduratik eratorritako aromak, hala nola, botila, ur edo intxaur oroimena. Ahoan, azidotasun apur bat nabarmentzen du, orekatua, dotorea eta krematsua, amaieran almendra tonu eta guzti. Bere originaltasunagatik deigarria da.

Ekoizpena: 1.500 botila

Aholkatutako kontsumoa: orain eta ondorengo hiru urteak

Zerbitzatzeko tenperatura: 5-8 °C

Irudi berria: 2017an irudia berritu zitzaion produktuari, gaurkotuagoa, jatorria eta upategiaren tradizioa ahaztu gabe. Etiketan lepoebakitzedata eta botila zenbakia agertzen dira.

Ezaugarri teknikoak:

75 cl.-ko botilak

6 unitateko kartoizko kaxak.

Kaxaren pisua: 11 Kg
Oparitarako estutxe berezian biltzeko aukera.



DONIENE GORRONDONA

TXAKOLINA

Gibelorratzagako San Pelaio, 1
48130 BAKIO

www.donienegorrondona.com

info@donienegorrondona.com

Tel. 94.6194795