

**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA



Vino blanco. D.O.Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia.

Variedad de uva: Hondarrabi zuri.

Viñedo: uva procedente de las fincas Artatzuzahar, Panadiene e Iturriaga.

Cosecha 2017 : año climatológicamente muy extraño: invierno más seco y frío que el habitual, propició una brotación temprana de la viña; primavera muy soleada y estable, hizo adelantar el ciclo vegetal de la viña y darse el cuajado en muy buenas condiciones. Verano con pocos días despejados, muchas brumas, condiciones de humedad alta y temperaturas entre 20 y 25°C. Con estas condiciones, la amenaza de mildiu y oidio fue extraordinaria, lo que obligó a realizar un esfuerzo adicional en conseguir la máxima aireación en las viñas, mediante manejo manual de la masa vegetal. La entrada de septiembre fue muy lluviosa y a lo largo del mes se repitieron los ambientes húmedos, brumosos, temperaturas no frescas y ausencia de viento.

La maduración por tanto fue bastante complicada, la sanidad y el equilibrio de la producción de la cepa fueron cruciales para alcanzarla manteniendo la viña sin ataques de botritis. En este sentido, el deshojado manual aplicado a finales de agosto y principios de septiembre fue determinante para mantener los racimos sanos. Se seleccionaron racimos de los pagos Panadiene, Iturriaga y Artatzuzahar, todos situados en Bakio, se vendimiaron entre el 12 y el 15 de octubre.

Sobre la elaboración: vendimia manual con selección de racimos bien formados. La uva entra en bodega en el plazo máximo de 3 horas y pasa una segunda selección antes del despallado. Criomaceración para obtener la máxima extracción aromática. Elaboración a partir de mosto de lágrima, mosto obtenido sin prensar la uva. Fermentación con levaduras autóctonas propias en barricas de roble francés de tostado ligero y crianza sobre lías durante 4 meses. Embotellado en marzo de 2018. Posterior crianza en botella.

Grado alcohólico: 13,3 %vol. **Acidez total tartarica:** 7,10 g/l. **Azúcares reductores:** 3,5 g/l.

Nuevo nombre y nueva imagen: la añada 2017 se presenta con una imagen renovada, más actual, sin olvidar los orígenes y la tradición de la bodega, y un nuevo nombre ONDAREA (patrimonio, heredada en euskera), para facilitar la diferenciación entre los distintos vinos que elaboramos en la bodega.

Cata: color amarillo pajizo tenue. Nariz herbácea, notas especiadas, perduran los cítricos. Vino de paso largo en boca, graso, tostados combinados con fruta, notas especiadas, crema pastelera.

Las distintas añadas de Doniene Txakoli blanco fermentado en barrica, han sido los txakolis que mejor puntuación han obtenido jamás un vino elaborado en la vertiente cantábrica del País Vasco. Ya la añada 2006 marcó un hito al alcanzar por primera vez los 90 puntos para un txakoli, lo que supuso la presencia de este vino en el salón de “The New Values of Spanish Wine” celebrado en Marzo del 2009 en New York.

Producción: 3.300 botellas de 0.75 L.

Consumo recomendado: 2019, 2020, 2021

Temperatura de servicio: 10-12 °C

Maridaje: dada la gran estructura del vino, acompaña muy bien con pescados grasos: rodaballo, chipirones. También con pescados ahumados, queso, foie-gras y platos de carne. No es un txakoli de aperitivo. En la bodega, lo calificamos como txakoli de invierno.

Presentación: cajas de cartón de 6 y 12 botellas tipo bordelesa 75 cl. Tapón de corcho técnico 1+1.



**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA

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