

**DONIENE  
GORRONDONA**  
TXAKOLINA



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

**Viñedo y variedad de uva:** Hondarrabi beltza proveniente de los viñedos más antiguos de Bakio y viña más joven plantada con selección masal de las cepas centenarias.. La mayoría del viñedo se encuentra en espaldera aunque todavía existen parrales bajos.

**Climatología y ciclo vegetal:** inicio de 2018 lluvioso, las lluvias se prolongaron hasta prácticamente entrar en verano. La floración se vio afectada por este motivo y por tanto los racimos formados han sido de menor tamaño. Desarrollo del verano típico de la costa cantábrica con entrada de viento sur a partir de la tercera semana de Septiembre. Maduración en condiciones óptimas, vendimia muy sana.

**Vendimia:** 10 de octubre. Vendimia seleccionada. Manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas. Primera selección muy rigurosa en el viñedo.

**Elaboración:** segunda selección a la recepción de la uva. Despalillado fermentación a temperatura controlada con diferentes levaduras autóctonas propias (se siguen pautas de sostenibilidad medioambiental y para acentuar el carácter de la variedad y del suelo). Prensado hasta 1000 mb. Fermentación maloláctica a mediados de noviembre y estancia sobre lías en depósito hasta finales de enero.

**Grado alcohólico:** 12,3 %vol. **Acidez total tartarica:** 5,2 g/l aprox. **pH:** 3,88.  
**IC:** 14

**Nueva imagen:** la añada 2018 se presenta con una imagen renovada, más actual, sin olvidar los orígenes y la tradición de la bodega.

**Cata:** color violeta vivo de capa media, media-alta. Nariz compleja muy varietal con notas frutales (mora), minerales y huerta. En boca, cuerpo medio, la acidez se presenta bien envuelta con un tanino suave. Buena expresión de la fruta, fondo herbáceo de calidad. Persiste la sensación varietal y de frescura.

Reseñas en medios especializados:

**The Wine Advocate: 90 puntos**

The 2013 Gorrondona Tinto is a rarity, a red Txakoli produced exclusively with the red local grape Hondarrabi Beltza that fermented with indigenous yeast and went through malolactic in vat. It has an herbal nose, not unlike other Atlantic reds from southwest France or the Loire, a bit wild with some chili pepper and floral notes. It has certain elegance, with fine grained tannins. A red for blue fish? Drink now-2016

**Producción:** 4.800 litros.

**Consumo recomendado:** 2 años siguientes al de cosecha.

**Temperatura de servicio:** 14° C.

**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](http://www.donienegorrondona.com)  
Tel. 94.6194795