

# APARDUNE

## ESPUMOSO DE CALIDAD

DONIENE  
GORRONDONA



# APARDUNE

BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL

**Cosecha 2017.** El vino base se ha elaborado con Hondarrabi zuri 75% y Munemahatsa 25% procedente de viñedos del pago de Artatxu en Bakio. Este vino ha tenido una crianza sobre lías en depósito, previo al tiraje, con el objeto de reforzar la redondez y finura en boca y así ensamblar la futura burbuja en su estructura.

Elaborado por el **método tradicional** de segunda fermentación en botella: a principios de 2018 se realizó el tiraje embotellando el vino base para la toma de espuma. Las botellas han estado apiladas en rima y a oscuras para su crianza y afinamiento durante un mínimo de 20 meses. En este tiempo, además de la segunda fermentación o toma de espuma, el vino ha ido adquiriendo estructura y finura mediante la descomposición natural de las levaduras que actuaron en la primera fase. Mediante la colocación en pupitre, las partículas sólidas se depositan en la punta de la botella y finalmente con el degüelle se eliminan, se coloca el corcho definitivo y se etiqueta el producto ya acabado. Todas las labores se realizan de forma artesanal. Las primeras botellas se degollaron a finales de Noviembre de 2019 y las últimas se degollarán probablemente en Noviembre de 2020.

Se le denomina **Brut Nature** ya que se ha utilizado el espumoso procedente de otra botella como licor de expedición."0 dosage"

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, su burbuja es fina y constante en la copa. En nariz destaca su **sutileza**, recuerdo de manzana, hinojo, junto con aromas procedentes de la fermentación en botella, avellana y nuez. En boca es ligeramente ácido, **equilibrado, elegante y cremoso con final de notas a almendra**. Destaca sobre todo por su **originalidad**.

**Producción:** 1.500 botellas

**Consumo recomendado:** actual y próximos tres años.

**Temperatura de servicio:** 5-8 °C

**Nueva imagen:** la añada 2017 se presenta con una imagen renovada, más actual, sin olvidar los orígenes y la tradición de la bodega. En el etiquetado figuran la fecha de degüelle y el número de botella.

**Características técnicas:**

Botellas de 75 cl.

Cajas de cartón de 6 ud.

Peso caja: 11 Kg

Posibilidad de incluir en estuche especial que dispone la bodega para regalos.



**DONIENE  
GORRONDONA**  
**TXAKOLINA**

Gibelorratzagako San Pelaio, 1  
48130 BAKIO

[www.donienegorrondona.com](http://www.donienegorrondona.com)  
[info@donienegorrondona.com](mailto:info@donienegorrondona.com)

Tel. 94.6194795