

DONIENE GORRONDONA

TXAKOLINA



Klimatologia eta ziklo begetala: negua normalean baino lehor eta hotzagoa, aste eguzkitsuekin tartekatuz, kimaketa landa baldintza hoberenetan egin zen. Kimuak goiz ernetu ziren, era uniformean: otsaila amaieran (altuera gutxiko lursail erregularretan) eta martxo erdialdean (altuera handiagoko lursailetan). Udaberri euritsua eta tenperatura suabeak, sentrazio termiko apalagoarekin amaituz -maiatza amaiera eta ekaina hasiera-. Uda prezipitazio gutxikoa, ekaitz kontzentratuak eta egun eguzkitsu ugari. Tenperaturak ez dira gehiegi igo itsasoko brisa dela eta, fruituaren ontze berantiarra eta mahatsaren heltze prozesu mantsoa udazkenaren hasieran hego haizearekin. Ziklo begetatiboa baldintza egokienetan itxi da, gaitzik gabe eta hosto osasuntsuekin. Mahats bilketa ere baldintza hoberenetan egin da eta mahatsaren kalitatea ezin hobea izan da.

Mahats barietatea: %80 hondarrabi zuria, %11 hondarrabi zuri zerratia, %3 Munemahatsa, %1 Beste batzuk

Mahats batzea: Irailaren 23tik urriaren 13ra bitarte. Eskuzko bilketa, kaxetan. Ondorengo hiru orduetan, mahatsa bodegan sartzen da. Fruituaren aukeraketa mahastian bertan burutzen da.

Elaborazioa: txortanak kentzea eta prentsa pneumatikoaren bidez muztioa atera. Hartzidura kontrolatua 18º C -tan bertako legamiekin. Zinetika mantsoa dute mikroorganismo hauek, aromak ongi mantenduz eta amaieran azukre kantitate txikia utziz. Ligeekin kontaktuan uzten da botilaratzeko garaia heldu arte. Deposituak doitzen dira jatorri ezberdinetako lursailletako txakolinarekin. Altzairu herdoilgaitzezko deposituak erabiltzen dira,

Alkohol gradua: vol. %11,9

Azukre erreduktoreak: 3,5 g/l

Azidotasan totala tartarikoa: 8,5 g/l

Sulfuroso totala: 68 mg/l

Dastaketa: Kolorea lastozko horia eta dizdira berdexkak. Usaimenari dagokionez, sagarraren aroma, fruitu zuriak eta belarkara izaera. Ahoan, azidotasuna eta frutosidatea orekatzen dira, izaera fresko eta alaia aurkeztuz.

Hedabide espezializatuen aipamenak:

The Wine Advocate: 91 puntu

The 2013 Gorrondona white is mainly Hondarrabi Zuri, a young, fresh white with aromas of dried herbs, white fruit, freshly cut grass and a mineral sensation. The palate is light, fresh, well balanced, with great acidity and very good length. It calls for food. Drink now-2015.

Elaborazio bolumenak: 75cl. -ko 68.000 botila

Aholkatutako kontsumoa: uztaren ondorengo urtea.

Zerbitzatzeko tenperatura: 8-10º C

Aurkezpena: Rhin erako 75cl.-ko 6/12 botilako kaxak. Tapoia kotxo tekniko 1+1.



**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA

DONIENE GORRONDONA TXAKOLINA

Gibelorratzagako San Pelaio, 1

48130 BAKIO

www.donienegorrondona.com

Tel. 94.6194795