

**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA

IRI 2020



Climatología y ciclo vegetal: 2020 ha sido un año que destaca por el invierno corto y seco que hemos tenido; los viñedos ubicados en la parte más baja de Bakio brotaron la tercera semana de Febrero. La primavera arrancó por tanto temprano y se ha caracterizado por ser especialmente soleada con precipitaciones habituales. La floración llegó adelantada hacia la tercera/cuarta semana de mayo, se dieron muy buenas condiciones para un buen cuajado. El ciclo vegetativo se ralentizó en parte por temperaturas frescas en la segunda parte de junio. El envero sin embargo se visualizó ya a finales de julio. Los muestreos para el control de maduración de finales de agosto indicaban que la vendimia se iba a adelantar solo una semana. Sin embargo, septiembre arrancó con días muy soleados, buen gradiente de temperatura día/noche y con la entrada del viento del Sur a partir de la segunda semana la vendimia dio comienzo el 14 de septiembre. El balance en cuanto a la duración del ciclo vegetativo es que se ha acortado 5 días respecto a 2019. Constatamos por tanto que en los últimos años hay una tendencia a brotación más temprana y calendario vegetativo adelantado que se va compensando a lo largo de nuestro ciclo característicamente largo.

Vendimia seleccionada en el viñedo denominado **Irimingorrieta**. Plantado en 2009, ubicado en el paraje de Zumetxaga, tiene una altitud de 250 m, orientación sur/suroeste. Zona muy aireada y de suelos complejos, pobres y marcado carácter ácido compuesto. Suelo extremo compuesto por areniscas, con niveles de lutitas y margas calizas y ferruginosas.

Zona de producción: Bakio, Bizkaia. D.O.Bizkaiko Txakolina. Euskadi

Vendimia: Entre 28 y 30 de Septiembre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

Variedad de uva: Hondarrabi zuri

Vino de parcela: Irimingorrieta

DONIENE GORRONDONA

TXAKOLINA

Elaboración: orientada hacia el alcance de la expresión de los suelos y de la variedad. Despalillado y breve maceración en frío. Elaborado a partir de mosto flor Fermentación con levaduras propias del viñedo. Crianza sobre lías en depósito. **Fermentación maloláctica parcial espontánea** en depósito. **El vino se ha elaborado sin añadir sulfuroso en todo el proceso.**

Grado alcohólico: 13,4 %vol. **Acidez total tartarica:** 8,7 g/l. **Azúcares reductores:** 0,9 g/l **pH** 3,06 **SO₂** 16 ppm (propia de la viña)

Cata: color amarillo pajizo. En nariz, presenta leves aromas punzantes, avellana, sobre base herbáceos. En boca es vertical, acidez marcada franca, salinidad y presencia leve de carbónico., recorrido largo y frescura persistente.

Producción: 2.600 botellas de 750 ml

Consumo recomendado: 2 años siguientes al de cosecha. Vino en evolución.

Presentación: cajas de cartón de 6 botellas tipo bordelesa 75. Tapón de corcho natural.



DONIENE
GORRONDONA

TXAKOLINA

