



**DONIENE  
GORRONDONA**

**XX**

Bizkaiko Txakolina  
*Denominación de Origen*

HONDARRABI ZURI | BAKIO

#### **EDICION LIMITADA**

Blanco, 100% de la variedad Hondarrabi zuri de parcelas seleccionadas, criado en bodega de roble francés. Presentamos sus características. Por varios motivos es un vino muy especial:

**Cosecha 2018.** 100% Hondarrabi zuri.: 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 rendimientos por parcela han sido menores. 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.

Se seleccionaron racimos de los pagos Artatxu y Artatxubekoa, situados en Bakio, viñedos con suelos de margas arcillosas complejas. La vendimia se efectuó entre el 28 de Septiembre y el 5 de octubre.

**Sobre la elaboración:** vendimia manual con selección de racimos bien formados. La uva entra en bodega en el plazo máximo de tres horas y pasa una segunda selección antes del despalillado. Maceración en frío para obtener la máxima extracción aromática. Elaboración a partir de mosto de lágrima, mosto obtenido sin prensar la uva. Fermentación con levaduras autóctonas propias, crianza sobre lías durante tres meses en depósito y crianza en bodega de roble francés de 500 litros durante ocho meses. Embotellado en septiembre de 2019. Posterior crianza en botella.

**Grado alcohólico:** 13.20 %vol. **Acidez total tartarica:** 7,10 g/l aprox. **pH:** 3,3 **SO2** < 80 ppm

**Sobre el nombre del vino:** se ha denominado a este vino XX, en referencia a los veinte años de existencia de la bodega DONIENE GORRONDONA. Fue el año 1994 cuando los propietarios actuales iniciaron su andadura en la recuperación de la tradición txakolinera de Bakio. Se han necesitado veinte años para poder elaborar este vino de guarda.

**Sobre la imagen:** la imagen de la etiqueta corresponde a la pintura de Adolfo Guiard denominada "El Aldeano de Bakio". La bodega ha escogido esta imagen por su valor artístico. Adolfo Guiard es un clásico de la pintura vasca que trajo desde París la novedad del impresionismo. Nacido en Bilbao, residió a finales de XIX en Bakio. Pintó este cuadro por encargo de Ramon de la Sota junto con "La Siega" y "De promesa". El cuadro que representa una escena rural en Bakio, suscitó controversia en la época: recibió elogios y también críticas sobre el estilo impresionista de la obra y su uso del color. La pintura actualmente ha pasado a pertenecer al Museo de Bellas Artes de Bilbao, donde está expuesta.

Conocido este hecho, la bodega contactó a través del Museo de Bellas Artes con el propietario del cuadro -en aquel momento, un descendiente de Ramon de la Sota-, quien cedió el uso de la para el diseño de este vino.

**Producción:** 1.300 botellas

**Consumo recomendado:** 2021-2026

**Temperatura de servicio:** 11-12 °C

**Nota de cata:** se recomienda abrir media hora antes de su consumo. De color amarillo pajizo con reflejos limón, su nariz es fina y elegante, austera, membrillo fresco, recuerdo de crema catalana. En boca es sedoso, buen volumen, destaca la armonía entre la acidez, la madera y sensaciones frutales y especiados. Paso largo en boca.

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

