

**DONIENE**
GORRONDONA**2021**

Klimatologia eta landareen zikloa

Negua ohi baino lehorragoa da inausketa baldintza onak.

Udaberria goiz hasi zen, azken urteotan egin ohi den bezala, otsailaren amaierarako mahastirik bero eta babestuenen kimuak kimatu ziren jada. Eguraldi epel eta eguzkitsuarekin udaberria, mahastiak lore erakustaldi onarekin aurkeztu ziren.

Loraldia ekainaren lehen astean hasi zen, orokorrean eguraldi onarekin eta nahiko azkar gertatzen zen. Ekainaren 16ko kazkabarrak kalteak eragin zituen Basigo eremuko ekialdekoeneko mahastietan, eta zorionez ondo sendatu ziren.

Data horretatik abuztuaren 20ra arte, eguraldi freskoa, hodeitsua eta hezea izan zen nagusi, baina paradoxikoki prezipitazio gutxirekin, lursail batzuetan begetazio-zikloa atzeratu egin zen eta abuztuaren 15etik irailaren 5era bitartean berbaorrera modu irregularrean iritsi zen. Heltze garaia eguzkitsua izan zen lehen fasean eta freskoagoa azken zatian. Uzta hiru fasetan banatu zen irailaren 24tik urriaren 16ra bitartean, lursailen heldutasun mailaren arabera eta garaiko eguraldi oso freskoarekin.

Mahasti zaharretan hautatutako uzta eta Hego/Hego-mendebaldera begira dauden magaletan kokatua (Basigo de Bakio izenez ezagutzen den eremua, tradizionalki mahastiak hazteko erabiltzen dena): Torrezar, Artatxuberri, Iturriaga lur buztintsuak, marga barietateak eta igeltsuak dituzten mahastiak dira, eta Irimingorrieta, mahastirik gazteena eta hareharri eta eskisto lurzorua.



Mahats barietatea

100% Hondarrabi zuri.

Lekua

Torrezar, Artatxuberri, Iturriaga eta Irimingorrieta mahastiak.

Uzta

Irailaren 28tik urriaren 16ra bitartean. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrura bideratua. Bertze hotz-arreztatua eta laburra. Lore muztioarekin egina. Lursailen arabera bereizitako ardogintza. Gure mahastietan identifikatutako legami propioekin hartitzea. Upeletan ontzea tangetan, sei eta bederatzhi hilabete artekoa. Sufrearen gutxieneko erabilera. 2022ko otsailean lursailen muntaketa.

Gradu alkoholikoa: 12,75% vol.

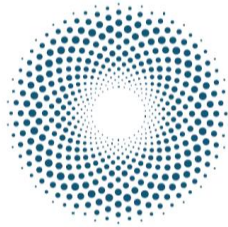
Azidotasan tartariko osoa: 7,80% g/l.

Ph: 3,05

Azukre murriztea: 3,8 g/l.

Gutziz sulfurosoa: 75 mg/l.





DONIENE
GORRONDONA

2021

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 25.000 botila, 1.500 ml-ko 650 botila.

Aurkezpena: Bordeleko 75 cl-ko 12 botiletako kartoizko kaxak.

DASTAKETA

Ikusmena: Kolore hori lastoa, irideszentzia berdeekin.

Sudurra: Barietate usain sotil eta konplexua. Belar izaera (mihilua eta ezkaia), zitriko usainak eta tonu mineralak.

Ahoa: Kurruskaria, freskoa, glizerikoa eta zabala. Gorputz ona, amaiera mingotsa eta iraunkorra duena.

Biribiltasunean eta dotoretasunean irabazten du botila egonez gero.

Ardo honek hainbat kritika argitaratu ditu (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etab.) eta erreferentea da upategiarentzat eta inguruarentzat.

Gomendatutako kontsumoa: Uzta jaso eta 2-3 urtera. Ardoak bilakaera ona egiten du.

Gomendatutako tenperatura: 8-10º C.

