



2019

Klimatologia eta landareen zikloa.

2019ko uzta. 100% Hondarrabi Zuri. Negua ohi baino lehorragoa eta hotzagoa, egun argien sekuentzia inausketa baldintza onetan egin zen. Kimu goiztiarra eta uniforme otsailaren amaieran (lursail baxuak eta babestuak) eta martxoaren erdialdera (altuera handiagoko lursailak). Udaberria euri eta tenperatura epelekin, sentsazio termiko freskoagoarekin amaitzen da -maiatza amaieran, ekainaren hasieran-. Prezipitazio gutxiko uda, ekaitzetan kontzentratua, egun eguzkitsu asko. Tenperaturak ez dira altuak izan itsasoko haizeari, berantiar-beroari eta mahatsaren heltze geldoari esker udazkenean hego-haizearekin sartzearekin batera. Ziklo begetatiboa baldintza onenetan burutu da, mahastietan gaixotasunik eza, hosto masa oso osasuntsua. Uzta oso baldintza onetan egin da eta mahatsaren osasuna apartekoa izan da. Bakion kokatutako Artatxu eta Artatxubekoa finketatik sortak aukeratu ziren, haranaren erdian dauden mahastiak, lur buztintsu marga konplexuekin.

Uzta irailaren 25etik urriaren 10era bitartean egin zen.

Mahats barietatea.

100% Hondarrabi zuri.

Lekua.

Artatxu, Artatxuzahar, Panadiene eta Iturriaga mahastiak.

Uzta.

Irailaren 25etik urriaren 10era bitartean. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa.

Eskuzko uzta ondo osatutako sorta hautaketarekin. Mahatsak gehienez hiru orduko epean sartzen dira upategira eta depatxatu aurretik bigarren aukeraketa bat egiten dute. Bertze hotzean erauzketa aromatiko handiena lortzeko. Malko-zukuaren elaborazioa, mahatsak prentsatu gabe lortutako zukua. Legamia autoktonoekin hartitzea, hiru hilabetez liestan ontzea ontzietan eta 500 litroko haritz frantziar upeletan ontzea zortzi hilabetez.

2020ko irailean botilaratua. Ondoren botilan ontzea.

Gradu alkoholikoa: 12,80% vol.

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

Ph: 3,19

Gutziz sulfurosoa: <65 mg/l.

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 1.920 botila.

Aurkezpena: Borgoinako 75 cl-ko 6/12 kartoizko kaxak.





Ardoaren izenari buruz.

2019

Ardo honi XX izena jarri diote, DONIENE GORRONDONA upategiraren hogeituroko ibilbideari erreferentzia eginez. 1994. urtea zen gaur egungo jabeek Bakioko txakoliner tradizioa berreskuratzeko bideari ekin ziotenean. Hogeituro urte behar izan dira zahartzeko ardo hau egin ahal izateko.

Irudiari buruz.

Etiketari agertzen den irudia Adolfo Guiard-en "Bakioko herrixka" izeneko koadroari dagokio. Upategiak irudi hau bere balio artistikoagatik aukeratu du. Adolfo Guiard euskal pinturaren klasiko bat da, Paristik inpresionismoaren barritasuna ekarri zuena. Bilbon jaioa, Bakioko bizirik izan zen XIX. Ramon de la Sota eskatuta margotu zuen koadro hau "La Siega" eta "De promise"-rekin batera. Bakioko landa-eszena bat irudikatzen duen margolanak eztabaida sortu zuen garai hartan: laudorioak eta kritika ere jaso zituen obraren estilo inpresionistagatik eta kolorearen erabileragatik. Koadroa Bilboko Arte Eder Museoarena izan da orain, eta bertan dago ikusgai.

Hori jakinda, upategia Arte Ederren Museoaren bitartez jarri zen harremanetan koadroaren jabearekin -garai hartan, Ramon de la Sotaren ondorengo-, eta hark eman zion ardo honen diseinurako erabilera.

DASTAKETA

Ikusmena: Lasto horia limoi islaerkin.

Sudurra: Esentzia fin eta dotoreak. Ezaugarri gozoak irasagarria freskoa eta krema katalana bezalakoak. Laranja, belar eta erregalitzaren freskotasuna. Gurina eta gurin gazia leherketak.

Ahoa: Ardo zabal eta untutsua, amaiera luze eta konplexuarekin. Laranja eta pomeloa bezalako zitrikoen presentzia. Zetatasuna eta gazitasuna dira ardo honen esentzia nagusiak,. Azidotasanaren eta egurraren arteko oreka ona.

Ondo eboluzionatzen duen eta hirugarren mailako usain nabarmen eta erakargarriak adieraziko dituen ardoa.

Kontsumitu baino ordu erdi lehenago irekitzea gomendatzen da.

Gomendatutako kontsumoa: 2022-2028.

Gomendatutako tenperatura: 13-15º C.

