



APARDUNE

BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL

2020

Klimatologia eta Landareen zikloa.

2020ko uzta. Oinarrizko ardoa 82% Hondarrabi zuri eta 18% Munemahatsa Bakioko Artatxu eta Iturriaga lursailletako mahastiekin egin da. Ardo hau upeletan ondu da, tirajea egin aurretik, ahoan biribiltasuna eta fintasuna indartzeko eta horrela etorkizuneko burbuila bere egituran biltzeko.

Mahats barietatea.

82% Hondarrabi zuri.

18% Munemahatsa.

Lekua.

Artatxu eta Iturriaga mahastiak, Bakio.

Uzta.

Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehiene 3 orduko epean.

Elaborazioa.

Botilan bigarren hartidura metodo tradionalaren bidez: 2021. urte hasieran tirajea egin zen, oinarri-ardoa botilaratuz, aparra hartzeko. Botilak errimetan eta iluntasunean pilatuta egon dire gutxienez 15 hilabetez ontzeko eta fintzeko. Denbora horretan, bigarren hartidura edo aparra egiteaz gain, ardoak egitura eta fintasuna hartzen joan da lehen fasean jardun zuten legamien berezko deskonposizioaren bidez. Mahaia batean jarriz, partikula solidoak botilaren puntan metatzen dira eta, azkenik, isurketa bidez kantzen dira, azken kortxoak jartzen da eta amaitutako produktoa etiketatzen da. Lan guztiak eskuz egiten dira. Lehenego botilak 2022ko martxoaren amaieran hustu ziren eta azkenak 2023. urte amaieran botako dira ziurrenik. Brut Nature deitzen zaio, beste botila bateko ardo aparduna espedizio-likore gisa erabili izan delako. "0 dosi".

Gradu alkoholikoa: 12,10% vol.

Azidotasun tartariko osoa: 7,53 g/l.

Gutziz sulfurosoa: 120 mg/l.

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 3.100 botila.

Aurkezpena: 75 cl-ko 6 botiletako kartoizko kaxak.





APARDUNE

BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL

2020

DASTAKETA

Ikusmena: Lasto horia isla berdeekin.

Sudurra: Ardo dotorea eta sutila. Bere jatorriaren, barietatearen eta lurzoruen freskotasuna erakusten du. Sagar berdearen, mihiluaren eta botilaren hartziduraren usainen oroitzapenak, hala nola hur, intxaur eta briochea.

Ahoa: Ardoa edateko erraza, burbuila leun eta finak. Sagarra eta zitrikoak. Fruitu lehorrak, nola, hur eta brioche eta gaileta nota arinak. Krematsutasuna eta iraupena ahoan. Azidotasun orekatua.

Gomendatutako kontsumoa: Oraingo eta hurrengo hiru urteak.

Gomendatutako temperatura: 5-8º C.

