



2019

Klimatologia eta landareen zikloa.

Negua ohi baino lehorragoa eta hotzagoa, egun argien sekuentzia, inausketa baldintza onetan egin zen. Kimu goiztiarra eta uniformeatsailaren amaieran (lursail baxuak eta babestuak) eta martxoaren erdialdera (lursail altuagoetan). Udaberria euriteekin 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 onetan burutu da, mahastietan gaixotasunik eza, hosto masa oso osasuntsua. Uzta oso baldintza onetan egin da eta mahatsaren osasuna apartekoa izan da.

Artatxu inguruko mahastirik zaharrenetako uzta hautatua: eskistak eta marga buztintsuak.

Mahats barietatea.

100% Hondarrabi zuri.

Lekua.

Mahasti zaharragoak, Artatxuzahar.

Uzta.

Urriaren lehena. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa.

Eskuzko uzta ondo osatutako sorta hautaketarekin. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean. Lehortu eta beratze laburra. Malko muztietatik elaborazioa. Legami propioekin hartitzea haritz frantziar upel arin xigortuta, 4 hilabetez lur gainean ontzea. 2019ko maiatzean botilaratua. Ondoren botilan ontzea.

Gradu alkoholikoa: 12,95% vol.

Azidotasan tartariko osoa: 7,65% g/l.

Ph: 3,12

Azukre murriztea: 3,3 g/l.

Gutziz sulfurosoa: 70 mg/l.

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 2.600 botila.

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





2019

DASTAKETA

Ikusmena: Lasto horia zurbila.

Sudurra: Intentsitate oneko usainak. Itsasoaren eragina nabarmena da. Zitriko leun helduak eta anis sotila. Leguekin atseden hartu eta hartiduraren emaitza, hala nola brioche, okindegia eta egurra bezalako upeletan. Eboluzionatzen ari diren usainak, esate baterako, ezta eta esne-txokolatearen nota arinak.

Ahoa: Ardo zabal eta konplexua da, azidotasun ona eta amaiera luzea duena. Barietatearen zitriko-notak eta udarea eta anisa bezalako beste nota gozo batzuk hautematen dira. Egurren presentzia. Legeen ontutasuna, briochea eta ogi txigortua.

Ardo dotorea, zetatsua eta konplexua da, barietatearen azidotasunari eta freskoatasunari eusten diona eta hazi eta ekoizteko lekua.

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

Gomendatutako kontsumoa: 2023-2028.

Gomendatutako tenperatura: 13-15º C.

