



2019

Klimatologia eta landareen zikloa.

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

Bakioko mahasti zaharretan eta hautaketa masiboaren bidez landatutako Aldapeko uzta hautatua. Lur buztintsuak eta buztintsuak. Hondarrabi Beltza.

Mahats barietatea.

100% Hondarrabi beltza.

Lekua.

Bakio mahastiak, Aldape eta mahasti zaharrak.

Uzta.

Urriak 13. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa.

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrura bideratua. Bertze hotzean zurtoina eta laburra. Hartzidura gure mahastietan identifikatutako legamia propioekin, AF amaieran estali gabea eta prentsaketa leuna. Bat-bateko malolaktikoa. Sufrearen gutxieneko erabilera.

Gradu alkoholikoa: 12,80% vol.

Azidotasun tartariko osoa: 5,7 g/l.

Ph: 3,8

Azukre murriztea: : 1,3 g/l.

Gutziz sulfurosoa: 17 mg/l.

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 6.500 botila, 1.500 ml-ko 180 botila.

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





2019

DASTAKETA

Ikusmena: Geruza ertaina bioleta bizia, altua ertaina.

Sudurra: Barietate oso fruitu, mineral eta baratze-oharrekin.

Ahoa: Gorputz etaina. Azidotasuna tanino leun batekin ondo bilduta dago. Fruituaren adierazpen ona eta kalitatezko ondo belarkara. Barietate eta fresko sentrazioa mantentzen da.

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: Uzta jaso eta 2-3 urtera. Ardoak eboluzionatzen jarraitzen du denbora luzez.

Gomendatutako temperatura: 12-14º C.

