



APARDUNE

BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL

2021

Climatología y ciclo vegetal.

Cosecha 2021. El vino base se ha elaborado con Hondarrabi zuri 80% y Munemahatsa 20% procedente de viñedos del pago de Artatxu en Bakio. Este vino ha tenido una crianza sobre lías en depósito, previo al tiraje, con el objeto de reforzar la redondez y finura en boca y así ensamblar la futura burbuja en su estructura.

Variedad de uva.

80% Hondarrabi zuri.

20% Munemahatsa.

Zona de producción.

Viñedos de Artatxu, Bakio.

Vendimia.

Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

Elaboración.

Por el método tradicional de segunda fermentación en botella: a principios de 2022 se realizó el tiraje embotellando el vino base para la toma de espuma. Las botellas han estado apiladas en rima y a oscuras para su crianza y afinamiento durante un mínimo de 21 meses. En este tiempo, además de la segunda fermentación o toma de espuma, el vino ha ido adquiriendo estructura y finura mediante la descomposición natural de las levaduras que actuaron en la primera fase. Mediante la colocación en pupitre, las partículas sólidas se depositan en la punta de la botella y finalmente con el degüelle se eliminan, se coloca el corcho definitivo y se etiqueta el producto ya acabado. Todas las labores se realizan de forma artesanal. Las primeras botellas se han degollado a finales de noviembre de 2023 y las últimas se degollarán probablemente a finales de 2024. Se le denomina Brut Nature ya que se ha utilizado el espumoso procedente de otra botella como licor de expedición."0 dosage"

Grado alcohólico: 11,8% vol.

Acidez total tartárica: 7,14 g/l.

Sulfuroso total: 69 mg/l.

Ph: 3,01

Volumen de elaboración: 2.100 botellas de 75 cl.

Presentación: Cajas de cartón de 6 botellas de 75cl.





APARDUNE

BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL

2021

CATA / Primer degüelle.

Vista: Amarillo ligero con reflejos verdosos.

Nariz: Vino elegante y sutil. Manzana verde, hinojo y notas herbáceas. Fiel expresión de la frescura de la costa de Bakio, la variedad y los suelos.

Tendencia innegable hacia aromas procedentes de la fermentación en botella como avellana, frutos secos y notas de panadería, nueza y brioche, que irán evolucionando lenta y positivamente.

Boca: Burbuja suave y fina. Manzana, herbáceos y acidez punzante y equilibrada.. Cremosidad y persistencia en boca, con presencia de piel de manzana.

Evolución hacia frutos secos como la avellana y ligeras notas de brioche y galleta.

APARDUNE, significa espumoso en euskera.

Consumo recomendado: Actual y próximos tres años.

Temperatura de servicio: 5-8º C.

