

2019



Amarillo más profundo. Su madurez y carácter denotan aromas de mayor intensidad. Fruta madura, herbáceos y el resultado del trabajo con lías. Su cuerpo y redondez muestran la elegancia de una buena evolución sin perder, por supuesto, su identidad.

Grado alcohólico: 12,5%
Ph: 3,20
Sulfuroso total: 19 mg/l

El contraste granate evidencia la evolución de este vino. Los aromas vegetales y afrutados comienzan a dar paso al desarrollo de notas como pimienta seca y café. Un vino robusto, silvestre y tánico.

Grado alcohólico: 12,5%
Ph: 3,8
Sulfuroso total: 17 mg/l



2020



Amarillo pajizo. Aromas sutiles pero marcados. Hierbas secas, tomillo y eneldo. Mineralidad inquebrantable. Voluminoso en boca, ligero amargor y con un carácter que expresa fielmente la costa de Bakio.

Grado alcohólico: 13%
Ph: 3,10
Sulfuroso total: 74 mg/l

El rubí empieza a evolucionar, lenta y sutilmente. Sin perder su identidad vegetal y terrosa, destacan aromas gustosos y juguetones de fruta roja, yogur y lavanda. De cuerpo exquisito y final persistente. Definitivamente, un vino con carácter.

Grado alcohólico: 12,5%
Ph: 3,70
Sulfuroso total: 51 mg/l



2021



Amarillo pajizo con irisaciones verdes. Sutil como la brisa del mar recuerda a su origen. Cítricos, herbáceos y ligera panadería. Refrescante, con entrada fácil pero llenador. Acompañante de momentos informales o comidas complejas.

Grado alcohólico: 12,5%
Ph: 3,05
Sulfuroso total: 75 mg/l

Color rubí. Naturalidad de un Txakoli tinto. Vegetal y afrutado, con pimienta y recuerdos a huerta. En boca nos lleva a su origen. La frescura del mar y permanencia del bosque, con toques terrosos que emanan una sensación salvaje.

Grado alcohólico: 12,5%
Ph: 3,8
Sulfuroso total: 25 mg/l





2019

Invierno más seco y frío que lo habitual. Días despejados y condiciones óptimas de poda. Brotación temprana y uniforme entre finales de febrero (parcelas bajas y resguardadas) y mediados de marzo (parcelas de mayor altitud). Primavera con lluvias, temperaturas suaves y sensación térmica a finales de la estación. Verano con poca precipitación (concentración en tormentas) y días soleados. La brisa del mar a moderado las temperaturas. Envero tardío y maduración pausada; entrada en otoño del viento sur. Vendimia en excelentes condiciones y sanidad de la uva



2020

Invierno corto y seco. Primavera temprana especialmente soleada, con precipitaciones habituales. La floración a finales de mayo, con buen cuajado. Ciclo ralentizado por temperaturas frescas en junio. Envero a finales de julio. El muestreo de agosto indica un adelanto de la vendimia. Septiembre con días muy soleados, buen gradiente día/noche y entrada de viento sur. Se vendimia el 14 de septiembre. El ciclo vegetativo acortado 5 días respecto a 2019. Consta una tendencia a brotación temprana y calendario vegetativo adelantado, compensado por nuestro ciclo



2021

Invierno más seco de lo habitual; buenas condiciones de poda. Primavera temprana, tiempo benigno y soleado. A finales de febrero los viñedos más cálidos y resguardados brotaban ya. Floración a principios de junio, con buen tiempo y relativamente rápido. El granizo del 16 de junio provocó daños en la zona oriental del paraje de Basigo que afortunadamente cicatrizó bien. Continuación con tiempo fresco, nuboso, húmedo pero poca precipitación. El envero fue desigual de Agosto 15 a Septiembre 5. Maduración soleada, y fresca al final. Vendimia escalonada en tres