



APARDUNE

BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL

2021

Klimatologia eta Landareen zikloa.

2021ko uzta. Oinarrizko ardoa, 80% Hondarrabi zuri eta 20% Munemahatsa da. Bakioko Artatxuko lursaileko mahastieko mahatsekin egina. Ardo hau upeletan ondu da tirajea egin aurretik, ahoan biribiltasuna eta fintasuna indartzeko. Horrela etorkizuneko burbuila bere egituran bilduta geratzen da.

Mahats barietatea.

80% Hondarrabi zuri.

20% Munemahatsa.

Lekua.

Artatxu mahastia, Bakio.

Uzta.

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

Elaborazioa.

Botilan bigarren hartzidura metodo tradizionalaren bidez: 2022. urte hasieran tirajea egin zen, oinarri-ardoa botilaratuz, aparra hartzeko. Botilak errimetan eta iluntasunean pilatuta egon dira gutxienez 21 hilabetez ontzeko eta fintzeko. Denbora horretan, ardoa egitura eta fintasuna hartzen joan da, lehen fasean jardun zuten legamien berezko deskonposizioaren bidez. Botilak, altzari berezi batean jarriz, barruko ardoaren partikula solidoak botilaren lepoan metatzen dira. Azkenik, "degüelle" bidez botila zabaldu eta lepoko zatia kentzen da, ardoa garbi gera dadin. Ondoren kortxoa jarri da eta etiketatu egiten da. Lan guztiak eskuz egiten dira. Lehenengo botilak 2023ko azaroaren amaieran zabaldu ditugu eta azkenak 2024 urte amaieran zabalduko dira ziurrenik. Brut Nature deitzen zaio, beste botila bateko ardo aparduna espedizio-likore gisa erabili izan delako. "0 dosi" a da beraz.

Gradu alkoholikoa: 11,8% vol.

Azidotasan tartariko osoa: 7,14 g/l.

Sulfuroso totala: 69 mg/l.

Ph: 3,01

ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 2.100 botila.

Aurkezpena: 75 cl-ko 6 botiletako kartoizko kaxak.





APARDUNE

BRUT NATURE | MÉTODO TRADICIONAL

2021

DASTAKETA / Lehenengo degüelle.

Ikusmena: Hori argia islada berdeekin.

Sudurra: Ardo dotorea eta fina. Sagar berdea, mihilua eta belarkara ukituak. Bakioko kostaldeko freskotasunaren, barietatearen eta lurzoruen adierazpen fidela.

Botilako hartziduraren usainen joera ukaezina, hala nola hur, fruitu lehor eta okindegi ukituak, poliki eta positiboki eboluzionatuko dutenak.

Ahoa: Burbuila leun eta fina. Sagar azal eta belarkara sentsazioak, azidotasun orekatua. Tentsio jantzia du ahoan, azidotasunak ematen diona alde batetik eta denboran ontzeak bestetik.

Fruitu lehorren bilakaera, hala nola hur, eta brioche eta gaileta nota arinetara.

Gomendatutako kontsumoa: Oraingo eta hurrengo hiru urteak.

Gomendatutako temperatura: 5-8º C.

