



2020

### Klimatologia eta landareen zikloa.

2020a izan dugun negu labur eta lehorragatik nabarmentzen den urtea izan da; otsaileko hirugarren astean ernatu ziren Bakioko behealdean kokatutako mahastiak. Hori dela eta, udaberria goiz hasi zen eta bereziki eguzkitsua izan da prezipitazio erregularrekin. Loraldia goiz egin zen maiatzaren hirugarren/laugarren aste aldera, oso baldintza onak zeuden fruitu onak egiteko. Ziklo begetatiboa moteldu egin zen, neurri batean, ekaineko bigarren zatiko temperatura freskoengatik. Enberoa ordea, uztailaren amaieran gertatu zen. Heltze-kontrolerako abuztuaren amaieran egindako laginketak adierazi zuen uzta astebete baino ez zela aurreratuko. Dena den, iraila egun oso eguzkitsuekin hasi zen, egun/gaueko temperatura-gradiente onarekin eta bigarren astetik aurrera hego haizea sartuta, uzta batuketa irailaren 14an hasi zen. Ziklo begetatiboaren iraupenari dagokionez, balantzea da 2019arekin alderatuta 5 egunetan laburtu dela. Horregatik, egiaztatu dugu azken urteotan erretze goiztiarra eta egutegi begetatibo goiztiarra doitu egiten direla gure berezko ziklo luzearekin.

**Artatxu** inguruko mahastirik zaharretako uzta hautatua: eskistak eta marga buztintsuak.

### Mahats barietatea.

100% Hondarrabi zuri.

### Lekua.

Mahasti zaharragoak, Artatxuzahar.

### Uzta.

Uzta irailaren 20 egin zen. Eskuzko bilteta eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

### Elaborazioa.

Eskuz eta kutxetan biltzen da. Mahatsa upategira sartzen da gehienez hiru orduko epean. Mahatsaren hautaketa mahastian bertan. Beratze labure baten ostean aterako lehen muztioarekin eginda. Hartzidura naturala lursaileko bakoitzeko legamiekin. Zinetika motela, aromak ondo kontserbatzen dituen eta hondar azukre kopuru txikiko akabera duena. Bere ligekin mantentzen da "batonage" mugimenduarekin barriketan.

*Gradu alkoholikoa:* 13,5% vol.

*Azidotasun tartariko osoa:* 7,80% g/l.

*Ph:* 3,10

*Azukre murriztea:* 3,5 g/l.

*Gutziz sulfurosoa:* 70 mg/l.

**Ekoizpen bolumena:** 75 cl-ko 3.400 botila, , 1.500 ml-ko 105 botila.

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





**2020**

## DASTAKETA

***Ikusmena:*** Lasto horia zurbila.

***Sudurra:*** Intentsitate oneko usainak. Itsasoaren eragina nabarmena da. Zitriko leun helduak eta anis sotila. Leguekin atsedean hartu eta hartxiduraren 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 erreferentzia da upategiarentzat eta inguruarentzat.

**Gomendatutako kontsumoa:** 2024-2029.

**Gomendatutako tenperatura:** 13-15º C.

