



Klimatologia eta landareen zikloa.

Negua goiz hasten da azaroaren amaieran: euri iraunkorrak eta temperatura baxuak abenduaren erdi alderarte. Eguraldi lehorrekin ematen dio jarraipena, neguko ojiko tenperaturak eta egun eguzkitsuen segida. Inausketa baldintza onak. Udaberria martxoko lehen eta bigarren aste artean hasten da egun eguzkitsuekin eta denboraldirako ohiko prezipitazioarekin. Loraldia oso baldintza onetan gertatzen da ekainaren lehen eta bigarren aste artean. Udak sasoi ohi baino lehenago hasten da hiru bero-boladen segidarekin: lehenengoa ekaineko hirugarren astean, bigarrena uztailean eta hirugarrena abuztuaren hasieran. Bero bolada hauek ez dira hain nabariak gure inguruan, arratsaldean itsasotik sartzen den brisaren eraginez. Ondorioz, enberoa ez da aurreratzen eta abuztuaren 15etik aurrera gertatzen da. Uda, beste urtetan baino prezipitazio gutxiagorekin aurrera doa. Abuztuaren amaieratik aurrera hego Haizea gailentzen da eta heltzea bizkortzen du eta gure upategiaren historikoan uzta goiztiarrena hasten da ondorioz.

Aukeratutako uzta Irimingorrieta izeneko mahastian. 2009an landatua, Zumetxaga inguruan kokatua, 250 m-ko altuera du, hego/hego-mendebaldera begira. Eremu oso aireztatua, lurzoru konplexu eta pobreekin eta konposatu azido nabarmenarekin. Hareharriz osatutako muturreko lurzorua, eskisto eta kareharri eta marga ferruginosen mailarekin.

Mahats barietatea.

100% Hondarrabi zuri.

Lekua.

Irimingorrieta mahastia.

Uzta.

Irailaren 22 eta 26an. Eskuzko bilketa eta kutxean. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa.

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrua bideratua. Bertze hotzean zurtoina eta laburra. Lore muztioarekin egina. Hartzidura mahastiko legamiekin.

Letan ontzea deposituan. **Hartzidura malolaktikoa espontaneo eta osoa** deposituan. **Ardoa prozesu osoan suferik gehitu gabe egin da.**

Gradu alkoholikoa: 12,8% vol.

Azidotasan tartariko osoa: 7,2 g/l.

Ph: 3,05

Azukre murriztea: 2,2 g/l.

Gutziz sulfurosoa: 13 mg/l (mahastiaren tipikoa).





Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 6.500 botila.

Aurkezpena: Bordeleko 75 cl-ko 6 botiletako kartoizko kaxak.

DASTAKETA

Ikusmena: Limoi horia zurbila.

Sudurra: Hur eta fruitu lehorraren usain zorrotzak, oinarri belarkara, zitriko ukituak eta sagar errea. Udarea bezalako fruta eta itsasoko nota freskagarriak.

Ahoa: Ardo komplexu eta kurruskaria, amaiera luzea eta freskotasun iraunkorra. Gorputz zabala eta untutsua liguekin egindako lanari esker, baita okindegi eta fruitu lehorraren nota arinei esker. Zitrikoen presentzia sotila. Azidotasun freskagarriak.

Gomendatutako kontsumoa: 2024-2027

Gomendatutako tenperatura: 8-10º C.

