

**2021****Klimatologia eta landareen zikloa.**

Negua ohi baino lehorragoa da inausketa baldintza onak. Udaberria goiz hasi zen, azken urteetan egin ohi dan bezala, otsailaren amaierarako mahastirik bero eta babestuenen kimuak kimatu ziren jada. Eguraldi epel eta eguzkitsuarekin udaberria, mahastiak lore erakustaldi onarekin aurketzu ziren. Loraldia ekainaren lehen astean hasi zen, orokorrean eguraldi onarekin eta nahiko azkar gertatzen zen. Ekainaren 16ko kazkabarrak kalteak eragin zituen Basigo eremuaren ekialdekoeneko mahastietan, eta zorionez ondo sendatu ziren. Data horretatik abustuaren 20ra arte, eguraldi freskoa, hodeitsua eta hezea izan zen nagusi, baina paradoxikoki prezipitazio gutxirekin, lursail batzuetan begetazio-zikloa atzeratu egin zen eta abuztuaren 15etik irailaren 5era bitartean berbaorrera modu irregularrean iritsi zen. Heltze garaia eguzkitsua izan zen lehen fasean eta freskoagoa azken zatian. Uzta hiru fasetan banatu zen irailaren 24tik urriaren 16ra bitartean, lursailen heldutasun mailaren arabera eta garaiko eguraldi oso freskoarekin.

Artatzuzahar, Panadiene eta Iturriagako mahastietako uzta, Bakion kokatuak, haranaren erdian dauden mahastiak, lur buztintsu-lur konplexuekin.

**Mahats barietatea.**

100% Hondarrabi zuri.

**Lekua.**

Artatzuzahar, Panadiene eta Iturriaga mahastiak.

**Uzta.**

Irailaren 25etik urriaren 8ra bitartean. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

**Elaborazioa.**

Eskuzko uzta ondo osatutako mahatsmordo egokiak hautatuz. Mahatsak gehienez hiru orduko epean sartzen dira upategira eta aletu aurretik bigarren aukeraketa bat egiten dute. Beratzea hotzean erauzketa aromatiko handiena lortzeko. Malko-zukuaren elaborazioa, mahatsak prentsatu gabe lortutako zukua. Legamia autoktonoekin hartitzea, hiru hilabeteko lehen ontzea ligekin ontzietan eta ondoren 500 litroko haritz frantziar upeletan ontzea zazpi hilabetez. 2022ko irailean botileratua. Ondoren botilan ontzea.

*Gradu alkoholikoa:* 12,80% vol.

*Azidotasan tartariko osoa:* 7,83% g/l.

*Ph:* 3,19

*Azukre murriztea:* 3,9 g/l.

*Gutziz sulfurosoa:* 96 mg/l.

**ekoizpen bolumena:** 75 cl-ko 2.680 botila eta 1.500 ml-ko 54 botila.

**Aurkezpena:** Borgoinako 75 cl-ko 6 kartoizko kaxak.





## 2021

### Ardoaren izenari buruz.

Ardo honi XX izena jarri diote, DONIENE GORRONDONA upategiraren hogeituro urteko ibilbideari erreferentzia eginez. 1994. urtea zen gaur egungo jabeek Bakioko txakolin-tradizioa berreskuratzeko bideari ekin ziotenean. Hogeituro urte behar izan dira bidea landu eta ardo hau egin ahal izateko.

### Irudiari buruz.

Etiketari agertzen den irudia Adolfo Guiard-en "Bakioko baserritarra" izeneko koadroari dagokio. Upategiak irudi hau bere balio artistikoagatik aukeratu du. Adolfo Guiard euskal pinturaren klasiko bat da, Paristik inpresionismoaren berritasuna ekarri zuena. Bilbon jaioa, Bakioko bizirik izan zen XIX. Ramon de la Sotak eskatuta margotu zuen koadro hau "La Siega" eta "De promesa"-rekin batera. Bakioko landa-eszena bat irudikatzen duen margolanak eztabaida sortu zuen garai hartan: laudorioak eta kritika ere jaso zituen obraren estilo inpresionistagatik eta kolorearen erabileragatik. Koadroa Bilboko Arte Eder Museoaren erakusketa finkoan dago ikusgai egun.

Hori jakinda, upategia Arte Ederren Museoaren bitartez jarri zen harremanetan koadroaren jabearekin -garai hartan, Ramon de la Sotaren ondorengo-, eta hark eman zion ardo honen diseinurako erabilera.

## DASTAKETA

**Ikusmena:** Lasto horia limoi dizdirekin.

**Sudurra:** Esentzia fin eta dotoreak. Freskotasuna eta mineraltasuna bereizten dira uzta hau. Irasagarra freskoa eta krema katalan bezalako nota gozoak. Laranja, belarra eta erregaliz. Butterscotch eta gurin gaziaren eztanda sotilak.

**Ahoa:** Ardo zabal eta untutsua, amaiera luze eta konplexuarekin. Laranja eta pomeloa bezalako zitrikoen presentzia. Zetatasuna eta gazitasuna dira ardo honen esentzia nagusiak. Azidotasunaren eta egurraren arteko oreka ona.

Ondo eboluzionatzen duen eta hirugarren mailako usain nabarmen eta erakargarriak adieraziko dituen ardoa.

Kontsumitu baino ordu erdi lehenago irekitzea gomendatzen da.

**Gomendatutako kontsumoa:** 2024-2030.

**Gomendatutako tenperatura:** 11-12° C.

