

## **APARDUNE 2022**

### **Climatología y ciclo vegetal**

Cosecha 2022. El vino base se ha elaborado con Hondarrabi zuri 70% y Munemahatsa 30% procedente de viñedos del pago de Artatxu en Bakio. Este vino ha tenido una crianza sobre lías en depósito, previo al tiraje, con el objeto de reforzar la redondez y finura en boca y así ensamblar la futura burbuja en su estructura.

### **Variedad de uva y zona de producción**

70% Hondarrabi zuri.  
30% Munemahatsa.  
Viñedos de Artatxu, Bakio.

### **Vendimia**

Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

### **Elaboración**

Por el método tradicional de segunda fermentación en botella: a principios de 2023 se realizó el tiraje embotellando el vino base para la toma de espuma. Las botellas han estado apiladas en rima y a oscuras para su crianza y afinamiento durante un mínimo de 21 meses. En este tiempo, además de la segunda fermentación o toma de espuma, el vino ha ido adquiriendo estructura y finura mediante la descomposición natural de las levaduras que actuaron en la primera fase. Mediante la colocación en pupitre, las partículas sólidas se depositan en la punta de la botella y finalmente con el degüelle se eliminan, se coloca el corcho definitivo y se etiqueta el producto ya acabado. Todas las labores se realizan de forma artesanal. Las primeras botellas se han degollado a finales de noviembre de 2024 y las últimas se degollarán probablemente a finales de 2025. Se le denomina Brut Nature ya que se ha utilizado el espumoso procedente de otra botella como licor de expedición, "0 dosage"

**Grado alcohólico:** 12,3% vol

**Acidez total tartárica:** 7,01 g/l

**Sulfuroso total:** 78 mg/l

**Ph:** 2,99

### **Volumen de elaboración**

3.000 botellas de 75 cl.

### **Presentación**

Cajas de cartón de 6 botellas de 75 cl.



## Cata

**Vista:** Amarillo ligero con reflejos verdosos.

**Nariz:** Vino elegante y sutil. Manzana verde, hinojo y notas herbáceas. Fiel expresión de la frescura de la costa de Bakio, la variedad y los suelos.

Tendencia innegable hacia aromas procedentes de la fermentación en botella como avellana, frutos secos y notas de panadería, nuez y brioche, que irán evolucionando lenta y positivamente.

**Boca:** Burbuja suave y fina. Manzana, herbáceos y acidez punzante y equilibrada.. Cremosidad y persistencia en boca, con presencia de piel de manzana.

Evolución hacia frutos secos como la avellana y ligeras notas de brioche y galleta. APARDUNE, significa espumoso en euskera.

## Consumo recomendado

2-3 años siguientes al de cosecha.

El vino evoluciona favorablemente.

## Temperatura de servicio

5-8° C.

