

BELTZA 2022

Climatología y ciclo vegetal

Inicio de invierno temprano, con lluvias persistentes y bajas temperaturas a finales de noviembre y primera parte de diciembre. Continuación de tiempo más seco, temperaturas típicas de invierno y sucesión de días soleados. Buenas condiciones de poda. La **primavera** arranca entre la primera y segunda semana de marzo con días soleados y precipitación habitual de la época. La **floración** se da en muy buenas condiciones entre la primera y segunda semana de junio. La estación estival empieza antes de lo acostumbrado con sucesión de tres olas de calor: primera en la tercera semana de junio, segunda en julio y tercera a principios de agosto. Estas olas de calor no son tan evidentes en nuestra zona por la influencia de la brisa que entra a las tardes desde el mar. En consecuencia, el **envero** no se ve adelantado y se da a partir del 15 de agosto. El verano avanza con menor índice de precipitaciones que otros años. **La entrada de viento del sur a partir de finales de agosto acelera la maduración y se inicia la vendimia más temprana en nuestro histórico vitícola.**

Vendimia seleccionada en los viñedos de más antiguos de Bakio y en Aldape plantada mediante selección masal. Suelos arcillosos y franco arcillosos.

Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi beltza.

Viñedos de Bakio, Aldape y Parrales antiguos.

Vendimia

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

Elaboración

Orientada hacia el alcance de la expresión de los suelos y de la variedad. Despalillado y breve maceración en frío. Fermentación con levaduras propias identificadas en nuestros viñedos, descube a la finalización de la FA y prensado suave. Maloláctica espontánea. Utilización mínima de sulfuroso. Embotellado el 13 de abril de 2023.

Grado alcohólico: 12,64% vol

Azúcares reductores: ≤ 1 g/l

Acidez total tartárica: 4,98 g/l

Sulfuroso total: 27 mg/l

Ph: 3,60

Volumen de elaboración

8.500 botellas de 75 cl., 120 botellas de 1.500 ml.

Presentación

Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo bordelesas 75cl.



Cata

Vista: Violeta profundo con destellos brillantes.

Nariz: Aromas de fruta como ciruela y mora. Varietales que recuerdan a huerto como la hierba y el pimiento fresco. Notas de violeta, regaliz y ligera lavanda. Frescura de eucalipto y lana mojada.

Boca: Cuerpo medio, intensidad sutil y final moderado. Presencia varietal de hierba, pimiento y tierra mojada. Acidez marcada, taninos suaves y equilibrados, que lo hacen un vino fácil de beber, refrescante y gustoso como aperitivo o maridaje.

Este vino posee varias reseñas publicadas (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etc.) y es un referente de la bodega y de la zona.

Consumo recomendado

2-3 años siguientes al de cosecha.
El vino evoluciona favorablemente.

Temperatura de servicio

12-14° C.

