

DONIENE 2023

Climatología y ciclo vegetal

Inicio de invierno tardío -a partir de mediados de enero- relativamente seco. La **brotación** comenzó sobre el 10 de marzo en las parcelas más cálidas. Primavera relativamente seca con lluvias concentradas en chaparrones. La **floración** se adelantó a finales de mayo, con buen tiempo y buen cuajado de la flor, realización de vendimia en verde en algunas parcelas para regular el rendimiento y mejorar calidad final de la uva. El **envero** se adelantó también a finales de julio. El verano transcurrió con buen tiempo y temperaturas al alza a medida que avanzaba el mes de agosto. El calor inusual, los días 23 y 24 de agosto provocó quemaduras en los racimos. El tiempo tormentoso e inestable sucesivo, con precipitaciones intensas, alta humedad y temperaturas altas, aceleraron el inicio de la vendimia. **Vendimiar con celeridad ha sido la clave para hacer frente a este tiempo adverso.** Aun así la cosecha sufre una merma del 30% de la producción. El año se ha cerrado con una cantidad de lluvia de 300 mm mayor que la habitual.

Vendimia seleccionada de primeros viñedos plantados por la bodega. Ubicadas en las laderas orientadas al Sur/Suroeste (zona conocida como Basigo de Bakio, tradicionalmente destinada al cultivo de la vid): Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu son viñedos con suelos arcillosos, margas abigarradas y esquistos.

Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi zuri.

Viñedos de Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu y Ardanza.

Vendimia

Entre 15 y 26 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. Elaborado a partir de mosto flor. Vinificación separada por parcelas. Fermentación con levaduras propias identificadas en nuestros viñedos. Crianza sobre lías en depósito, durante ocho meses. Utilización mínima de sulfuroso. Ensamblaje de los parcelarios en febrero de 2024.

Grado alcohólico: 12,65% vol

Azúcares reductores: 2,74 g/l

Acidez total tartárica: 7,80 g/l

Sulfuroso total: 98 mg/l

Ph: 3,14

Volumen de elaboración

24.500 botellas de 75 cl., 404 botellas de 1.500 ml.

Presentación

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



Cata

Vista: Color amarillo pajizo con irisaciones verdes.

Nariz: Aroma varietal sutil y complejo. Carácter herbáceo (hinojo y tomillo), aromas cítricos y tonos minerales.

Boca: Crujiente, fresco, glicérico y amplio. Buen cuerpo con un final amargoso y persistente.

Gana en redondez y elegancia con estancia en botella.

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

8-10° C.

