

APARDUNE 2022

Klimatologia eta Landareen zikloa.

2022ko uzta. Oinarrizko ardoa, 70% Hondarrabi zuri eta 30% Munemahatsa da. Bakioko Artatxuko lursaileko mahastieko mahatsekin egin. Ardo hau upeletan ondu da tirajea egin aurretik, ahoan biribiltasuna eta fintasuna indartzeko. Horrela etorkizuneko burbuila bere egituran bilduta geratzen da.

Mahats barietatea.

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

Uzta

Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa

Botilan bigarren hartzidura metodo tradizionalaren bidez: 2023. urte hasieran tirajea egin zen, oinarri-ardoa botilaratuz, aparra hartzeko. Botilak errimetan eta iluntasunean pilatuta egon dira gutxienez 21 hilabetez ontzeko eta fintzeko. Denbora horretan, ardoa egitura eta fintasuna hartzen joan da, lehen fasean jardun zuten legamien berezko deskonposizioaren bidez. Botilak, altzari berezi batean jarriz, barruko ardoaren partikula solidoak botilaren lepoan metatzen dira. Azkenik, "degüelle" bidez botila zabaldu eta lepoko zatia kentzen da, ardoa garbi gera dadin. Ondoren kortxoa jarri da eta etiketatu egiten da. Lan guztiak eskuz egiten dira. Lehenengo botilak 2024ko azaroaren amaieran zabaldu ditugu eta azkenak 2025 urte amaieran zabalduko dira ziurrenik. Brut Nature deitzen zaio, beste botila bateko ardo aparduna espedizio-likore gisa erabili izan delako. "0 dosi" a da beraz.

Gradu alkoholikoa: 12,3% vol

Azidotasun tartariko: 7,01 g/l

Sulfuroso totala: 78 mg/l

Ph: 2,99

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 3.000 botila.

Aurkezpena

75 cl-ko 6 botiletako kartoizko kaxak



Dastaketa / Lehenengo degüelle

Ikusmena: Hori argia islada berdeekin.

Sudurra: Ardo dotorea eta fina. Sagar berdea, mihilua eta belarkara ukituak. Bakioko kostaldeko freskotasunaren, barietatearen eta lurzoruen adierazpen fidela.

Botilako hartziduraren usainen joera ukaezina, hala nola hur, fruitu lehor eta okindegi ukituak, poliki eta positiboki eboluzionatuko dutenak.

Ahoa: Burbuila leun eta fina. Sagar azal eta belarkara sentsazioak, azidotasan orekatua. Tentsio jantzia du ahoan, azidotasanak ematen diona alde batetik eta denboran ontzeak bestetik.

Fruitu lehorren bilakaera, hala nola hur, eta brioche eta gaileta nota arinetara.

Gomendatutako kontsumoa

Oraingo eta hurrengo hiru urteak.

Gomendatutako tenperatura

5-8° C.

