

## **BELTZA 2022**

### **Klimatologia eta landareen zikloa**

Negua goiz hasten da azaroaren amaieran: euri iraunkorrak eta tenperatura baxuak abenduaren erdi alderarte. Eguraldi lehorrarekin ematen dio jarraipena, neguko ojiko tenperaturak eta egun eguzkitsuen segida. Inausketa baldintza onak. **Udaberria** martxoko lehen eta bigarren aste artean hasten da egun eguzkitsuekin eta denboraldirako ohiko prezipitazioarekin. **Loraldia** oso baldintza onetan gertatzen da ekainaren lehen eta bigarren aste artean. Udak sasoiak ohi baino lehenago hasten da hiru bero-boladen segidarekin: lehenengoa ekaineko hirugarren astean, bigarrena uztailean eta hirugarrena abuztuaren hasieran. Bero bolada hauek ez dira hain nabariak gure inguruan, arratsaldean itsasotik sartzen den brisaren eraginez. Ondorioz, **enberoa** ez da aurreratzen eta abuztuaren 15etik aurrera gertatzen da. Uda, beste urtetan baino prezipitazio gutxiagorekin aurrera doa. Abuztuaren amaieratik aurrera hego **Haizea gailentzen da eta heltzea bizkortzen du eta gure upategiaren historikoan uzta goiztiarrena hasten da ondorioz.**

Urriaren 9an bildu ziren partzela gorriak, lehen aldiz beste lursail zurien aurretik.

Bakioko mahasti zaharretan eta hautaketa masiboaren bidez landatutako Aldapeko uzta hautatua. Lur buztintsuak eta buztin-argia.

### **Mahats barietatea eta lekua**

100% Hondarrabi beltza.

Bakio mahastiak, Aldape eta mahasti zaharrak.

### **Uzta**

Irailak 23. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

### **Elaborazioa**

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrura bideratua. Bertze hotz-arreztatua eta laburra. Hartzidura gure mahastietan identifikatutako legamia propioekin, hartzidura alkoholikoaren amaieran estali gabe eta eta prentsaketa leunarekin. Bat-bateko malolaktikoa. Sufrearen gutxieneko erabilera. 2023ko apirilaren 13an botilaratua.

**Gradu alkoholikoa:** 12,64% vol

**Azukre murriztea:**  $\leq 1$  g/l

**Azidotasun tartariko:** 4,98 g/l

**Gutziz sulfurosoa:** 27 mg/l

**Ph:** 3,60

### **ekoizpen bolumena**

75 cl-ko 8.500 botila, 1.500 ml-ko 120 botila.

### **Aurkezpena**

75 cl-ko 6/12 botilako kartoizko kaxak.



## Dastaketa

**Ikusmena:** Bioleta sakona distira distiratsuekin.

**Sudurra:** Fruta-usainak, hala nola aran eta masusta. Lorategia gogorarazten duten barietateak, hala nola belarra eta piper freskoa. Bioleta, erregaliz eta izpiliku argiaren oharrak. Eukaliptoaren freskotasuna eta artile hezea.

**Ahoa:** Gorputz etaina, intentsitate sotila eta akabera moderatua. Belarra, piperra eta lur hezearen presentzia barietatea. Azidotasun nabarmena eta tanino leun eta orekatuak edateko erraza, freskagarria eta zaporetsua da aperitibo gisa edo arrainarekin uztartzeko.

**Ardo honek hainbat kritika argitaratu ditu (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etab.) eta erreferentea da upategiarentzat eta inguruarentzat.**

## Gomendatutako kontsumoa

Uzta jaso eta 2-3 urtera. Ardoak eboluzionatzen jarraitzen du denbora luzez.

## Gomendatutako tenperatura

12-14° C.

