

DONIENE 2023

Klimatologia eta landareen zikloa

Neguaeren hasiera berandu -urtarrilaren erdialdetik hasita- nahiko lehorra. Martxoaren 10ean hasi zen **kimaketa lursail** beroenetan. Udaberri nahiko lehorra zaparradatan kontzentratutako euriak. **Loraldia** maiatzaren amaieran hasi zen, eguraldi onarekin eta lore multzo onarekin. Uzta berdea lursail batzuetan etekina erregulatzeko eta mahatsaren azken kalitatea hobetzeko. **Enberoa** ere uztail amaierara aurretatu zuten. Uda eguraldi onarekin eta tenperatura igoz joan zen abuztuak aurrera egin ahala. Abuztuaren 23 eta 24ko ezohiko beroak erredurak eragin zituen mordoia. Ondorengo eguraldi ekaitztsu eta ezegonkorrak, prezipitazio biziak, hezetasun handikoak eta tenperatura altuak, uztaren hasiera azkartu zuen. **Eguraldi txarrari aurre egiteko gakoa izan da azkar uzta biltzea.** Hala ere, uztak ekoizpenarek %30eko beherakada jasan du. Urtea ohikoa baino 300 mm handiagoa den euri kopuruarekin itxi da.

Upeltegiak landatutako lehen mahastietatik hautatutako mahats-bilketa. Hegoaldera/hego-mendebaldera begira dauden hegaletan daude (Basigo de Bakio izenez ezagutzen deneremua, tradizioz mahatsondoa landatzeko erabiltzen dena): Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu, lur buztinsuak, marga nabarrak eta eskatuak dituzten mahastiak dira.

Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi zuri.

Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu eta Ardanza mahastiak.

Uzta

Irailaren 15tik 26era. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrura bideratua. Bertze hotz-arreztatua eta laburra.

Lore muztioarekin egina. Lursailen arabera bereizitako ardogintza. Gure mahastietan identifikatutako legami propioekin hartzitzea. Upeletan ontzea tangetan, zortzi hilabete artekoa. Sufrearen gutxieneko erabilera. 2024ko otsailan lursailen muntaketa.

Gradu alkoholikoa: 12,6% vol

Azukre murriztea: 2,74 g/l

Azidotasun tartariko: 7,80 g/l

Gutziz sulfurosoa: 98 mg/l

Ph: 3,14

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 24.500 botila, 1.500 ml-ko 404 botila.

Aurkezpena

Bordeleko 75 cl-ko 12 botiletako kartoizko kaxak.



Dastaketa

Ikusmena: Kolore hori lastoa, irideszentzia berdeekin.

Sudurra: Barietate usain sotil eta konplexua. Belar izaera (mihilua eta ezkaia), zitriko usainak eta tonu mineralak.

Ahoa: Kurruskaria, freskoa, glizerikoa eta zabala. Gorputz ona, amaiera mingotsa eta iraunkorra duena.

Biribiltasunean eta dotoretasunean irabazten du botila egonez gero.

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 bilakaera ona egiten du.

Gomendatutako tenperatura

8-10° C.

