

GORRONDONA 2023

Klimatologia eta ziklo begetala

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.

Mahats barietatea eta lekua

91% Hondarrabi zuri.

5% Hondarrabi zuri zerratia.

3% Munemahatsa.

1% Hondarrabi beltza.

Bakio, Bizkaia. D.O.Bizkaiko Txakolina. Euskadi.

Uzta

Uzta irailaren 11 eta 27 bitartean egin zen. Lehenengo astean, lehengo lursailak biltzen ditugu. Irailaren 16an eroritako txingorrak lursail batzuetan kalteak eragin zituen eta bilketa bizkortu zuen, usteldura aurreikusiz.

Eskuz eta kutxetan biltzen da. 24 laguneko mahatsbiltzaileen taldea dugu. Mahatsa upategira sartzen da gehienez hiru orduko epean. Mahatsaren hautaketa mahastian bertan.

Elaborazioa

Muztioa kentzea eta ateratzea, prentsaketa pneumatikoaren bidez. Mahasti bakoitza indibidualki bideratzen da. Hartzidura kontrolatua, lursail bakoitzeko legamiekin. Zinetika motela, aronak ondo kontserbatzen dituena eta hondar azukre kopuru txikiko akabera duena. Bere ligekin mantentzen da botilaratu arte. Mahasti ezberdinetako upelen uztartzea. Altzairu herdoilgaitzezko tankeak.

Grado alcolóico: 11,90% vol

Azúcares reductores: 2,00 g/l

Acidez total tartárica: 7,60 g/l

Sulfuroso total: 95 mg/l

Ph: 3,12

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 45.000 botila.

Aurkezpena

Rhin 75 cl-ko 6/12 botiletako kartoizko kaxak. Kortxozko tapoi teknikoa 1+1.



DASTAKETA

Ikusmena: Horia zurbila irideszentzia berdearekin.

Sudurra: Belar freskoaren eta eukaliptoaren usainak. Limoi moduko zitrikoak eta Kantauri itsasoaren eraginaren ondoriozko mineraltasun apur bat.

Ahoa: Ahoan fruitutasun orekatua, bolumen ertaina eta izaera freskagarria. Zitrikoen eta belar freskoaren sentsazioa.

Gure inguruan "Txakoli" izendapena lotzen den itsas ardo, fresko eta bizia da. Edateko erraza, frutatsua eta azidotasun freskoarekin.

Gomendatutako kontsumoa

Uzta jaso eta urtebetera arte.

Gomendatutako temperatura

8-10° C.

