

## ONDAREA 2020

### Klimatologia eta landareen zikloa

2020a izan dugun negu labur eta lehorragatik nabarmentzen den urtea izan da; otsaileko hirugarren astean ernatu ziren Bakioko behealdean kokatutako mahastiak. Hori dela eta, **udaberria** goiz hasi zen eta bereziki eguzkitsua izan da prezipitazio erregularrarekin. **Loraldia** goiz egin zen maiatzaren hirugarren/laugarren aste aldera, oso baldintza onak zeuden fruitu onak egiteko. Ziklo begetatiboa moteldu egin zen, neurri batean, ekaineko bigarren zatiko tenperatura freskoengatik. **Enberoa** ordea, uztailaren amaieran gertatu zen. Heltze-kontrolerako abuztuaren amaieran egindako laginketak adierazi zuen uzta astebete baino ez zela aurreratuko. Dena den, iraila egun oso eguzkitsuekin hasi zen, egun/gaueko tenperatura-gradiente onarekin eta bigarren astetik aurrera hego haizea sartuta, uzta batuketa irailaren 14an hasi zen. Ziklo begetatiboaren iraupenari dagokionez, balantzea da 2019arekin alderatuta 5 egunetan laburtu dela. **Horregatik, egiaztatu dugu azken urteotan ernetze goiztiarra eta egutegi begetatibo goiztiarra doitu egiten direla gure berezko ziklo luzearekin.**

**Artaxu** inguruko mahastirik zaharrenetako uzta hautatua: eskistak eta marga buztintsuak.

### Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi zuri.

Mahasti zaharragoak, Artatxuzahar.

### Uzta

Uzta irailaren 20 egin zen. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

### Elaborazioa

Eskuz eta kutxetan biltzen da. Mahatsa upategira sartzen da gehienez hiru orduko epean. Mahatsaren hautaketa mahastian bertan. Beratze labure baten ostean aterako lehen muztioarekin eginda. Hartzidura naturala lursaileko bakoitzeko legamiekin. Zinetika motela, aromak ondo kontserbatzen dituen eta hondar azukre kopuru txikiko akabera duena. Bere ligeekin mantentzen da “batonage” mugimenduarekin barriketan.

**Gradu alkoholikoa:** 13,50% vol

**Azukre murriztea:** 3,50 g/l

**Azidotasun tartariko:** 7,80 g/l

**Gutziz sulfurosoa:** 70 mg/l

**Ph:** 3,10

### ekoizpen bolumena

75 cl-ko 3.400 botila, , 1.500 ml-ko 105 botila.

### Aurkezpena

Bordeleko 75 cl-ko 6/12 botilako kartoizko kaxak.



## Dastaketa

**Ikusmena:** Lasto horia zurbila.

**Sudurra:** Intentsitate oneko usainak. Itsasoaren eragina nabarmena da. Zitriko leun helduak eta anis sotila. Leguekin atsedean hartu eta hartziduraren emaitza, hala nola brioche, okindegia eta egurra bezalako upeletan. Eboluzionatzen ari diren usainak, esate baterako, ezta eta esne-txokolatearen nota arinak.

**Ahoa:** Ardo zabal eta konplexua da, azidotasun ona eta amaiera luzea duena. Barietatearen zitriko-notak eta udarea eta anisa bezalako beste nota gozo batzuk hautematen dira. Egurren presentzia. Legeen ontutasuna, briochea eta ogi txigortua. Ardo dotorea, zetatsua eta konplexua da, barietatearen azidotasunari eta freskoatasunari eusten diona eta hazi eta ekoizteko lekua.

**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

2024-2029

## Gomendatutako tenperatura

13-15° C.

