

## HO.BE 2019

### Climatología y ciclo vegetal

2019 se inició con un invierno más seco y frío que lo habitual, secuencia de días despejados. La poda se realizó en condiciones óptimas. Brotación temprana y uniforme entre finales de febrero (parcelas bajas y resguardadas, como Aldape) y mediados de marzo (parcelas de mayor altitud). Primavera con lluvias y temperaturas suaves finalizando con sensación térmica más fresca –finales mayo, principios junio-. Verano con pocas precipitaciones, concentradas en tormentas, muchos días soleados. Las temperaturas no fueron altas gracias a la brisa del mar, envero tardío y maduración pausada de la uva con entrada en otoño con vientos del sur. El ciclo vegetativo se cerró en las mejores condiciones, ausencia de enfermedad en las viñas, masa foliar muy sana. La vendimia llevó a cabo en muy **buenas condiciones y la sanidad de la uva fue extraordinaria.**

Vendimia seleccionada en el **viñedo Aldape**. Parcela de 0.9 Has plantada en 2012 mediante selección masal. Hondarrabi beltza\*. Parcela con roca madre de ofitas del período triásico, el suelo franco arcillo-arenoso pierde profundidad hacia la parte descendente, donde es más evidente el horizonte limitante con niveles superiores del 40% de arcilla. Esta limitación de suelo influye **positivamente** en la vid: su vigor es más contenido, el equilibrio suelo-planta-rendimiento se alcanza a una edad temprana y facilita una buena y uniforme madurez de la uva. La uva para la elaboración de HO.BE se recolecta en esta parte baja de la viña.

### Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi beltza.

Viñedo de Aldape, Bakio, Bizkaia. D.O.Bizkaiko Txakolina. Euskadi.

### Vendimia

13 de octubre. Vendimia manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de tres horas. Selección de la uva en la propia viña.

### Elaboración

Orientada hacia el alcance de la expresión de los suelos y de la variedad. Despalillado y breve maceración en frío. Fermentación con levaduras propias identificadas en nuestros viñedos, descube a la finalización de la FA y prensado suave. Maloláctica espontánea. Afinamiento en barricas grandes de roble francés durante cuatro meses y posterior estancia en depósito de inoxidable. Embotellado en septiembre de 2021. Utilización mínima de sulfuroso.

**Grado alcohólico:** 12,80% vol

**Azúcares reductores:** ≤1 g/l

**Acidez total tartárica:** 5,20 g/l

**Sulfuroso total:** 29 mg/l

**Ph:** 3,80

### Volumen de elaboración

2.500 botellas de 75 cl.

### Presentación

Cajas de cartón de 6 botellas tipo Borgoña 75cl. Corcho natural con sistema 1 by 1 (0 TCA).



## Cata

**Vista:** Color rubí de capa media, con ligera tendencia marcada granate.

**Nariz:** Aromas salvajes: tierra mojada, huerta seca, hierba seca, reminiscencias de fruta roja y ciruela.

**Boca:** Ataque en boca con buena acidez y volumen, ortiga y hierbas secas. El tanino maduro pasa a dejar unas sensaciones finales en boca de chocolate y tinta, sin dejar de ser un vino fresco. Puede contener precipitados naturales.

## Consumo recomendado

Desde el año de su lanzamiento (2023) a 2028\*. El vino evoluciona favorablemente en botella.

\*Al ser la primera añada, no se dispone del suficiente recorrido en el tiempo, aunque el potencial de envejecimiento de Hondarrabi Beltza ya está contrastado en el primer tinto de la bodega, BELTZA.

## Temperatura de servicio

16-18° C.

## Significado de HO.BE

El nombre de HO.BE es un juego de palabras. Son las primeras sílabas del nombre compuesto de la variedad de uva protagonista absoluto en este vino: HONDarrabi BELTza. Al mismo tiempo HOBE significa en euskera MEJOR. Este vino es fruto de nuestra honesta ambición en profundizar en el conocimiento de esta variedad singular, sus aptitudes en campo y bodega.

## Hondarrabi Beltza

La variedad es realmente un compendio de castas genéticamente muy cercanas. Los viticultores de Bakio siempre han diferenciado entre “Berdexa Baltza” y “Berde sarie” entre otros. Los estudios de identificación realizados por la Diputación de Bizkaia y especialistas en genética de vid como Guy Villamoz concluyen que, está próxima a la variedad Cabernet Franc. Jancis Robinson y Pedro Ballesteros no dudan en afirmar que Hondarrabi Beltza es una Cabernet Franc arcaica procedente de la familia de variedades biturica.

