

## IRI 2022

### Climatología y ciclo vegetal

Inicio de invierno temprano, con lluvias persistentes y bajas temperaturas a finales de noviembre y primera parte de diciembre. Continuación de tiempo más seco, temperaturas típicas de invierno y sucesión de días soleados. Buenas condiciones de poda. La **primavera** arranca entre la primera y segunda semana de marzo con días soleados y precipitación habitual de la época. La **floración** se da en muy buenas condiciones entre la primera y segunda semana de junio. La estación estival empieza antes de lo acostumbrado con sucesión de tres olas de calor: primera en la tercera semana de junio, segunda en julio y tercera a principios de agosto. Estas olas de calor no son tan evidentes en nuestra zona por la influencia de la brisa que entra a las tardes desde el mar. En consecuencia, el **envero** no se ve adelantado y se da a partir del 15 de agosto. El verano avanza con menor índice de precipitaciones que otros años. **La entrada de viento del sur a partir de finales de agosto acelera la maduración y se inicia la vendimia más temprana en nuestro histórico vitícola.**

Vendimia seleccionada en el viñedo denominado Irimingorrieta. Plantado en 2009, ubicado en el paraje de Zumetxaga, tiene una altitud de 250 m, orientación sur/suroeste. Zona muy aireada y de suelos complejos, pobres y marcado carácter ácido compuesto. Suelo extremo compuesto por areniscas, con niveles de lutitas y margas calizas y ferruginosas.

### Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi zuri. Viñedo de Irimingorrieta.

### Vendimia

El 22 y 26 de Septiembre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

### Elaboración

Orientada hacia el alcance de la expresión de los suelos y de la variedad. Despalillado y breve maceración en frío. Elaborado a partir de mosto flor. Fermentación con levaduras propias del viñedo.

Crianza sobre lías en depósito. **Fermentación maloláctica espontánea y completa** en depósito. **El vino se ha elaborado sin añadir sulfuroso en todo el proceso.**

**Grado alcohólico:** 12,80% vol

**Azúcares reductores:** 2,20 g/l

**Acidez total tartárica:** 7,20 g/l

**Sulfuroso total:** 13 mg/l

Propia de la viña

**Ph:** 3,05

### Volumen de elaboración

6.500 botellas de 75 cl.

### Presentación

Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo bordelesas 75cl. Tap'on de corcho natural.



## Cata

**Vista:** Amarillo limón pálido.

**Nariz:** Aromas punzantes de avellana y frutos secos, sobre base de herbáceos, toques cítricos y manzana asada. Fruta como la pera y notas refrescantes de mar.

**Boca:** Vino complejo, crujiente, de final largo y fresca persistente. Cuerpo amplio y untuoso gracias al trabajo con lías, así como notas ligeras de panadería y frutos secos. Presencia sutil de cítricos. Acidez refrescante.

## Consumo recomendado

2024-2027

## Temperatura de servicio

8-10° C.

