

## ONDAREA 2020

### Climatología y ciclo vegetal

Ha sido un año que destacó por un invierno corto y seco; los viñedos ubicados en la parte más baja de Bakio brotaron la tercera semana de Febrero. La **primavera** arrancó por tanto temprano y se caracterizó por ser especialmente soleada con precipitaciones habituales. La **floración** llegó adelantada hacia la tercera/cuarta semana de mayo, se dieron muy buenas condiciones para un buen cuajado. El ciclo vegetativo se ralentizó en parte por temperaturas frescas en la segunda parte de junio. El **envero** sin embargo se visualizó ya a finales de julio. Los muestreos para el control de maduración de finales de agosto indicaban que la vendimia se iba a adelantar solo una semana. Sin embargo, septiembre arrancó con días muy soleados, buen gradiente de temperatura día/noche y con la entrada del viento del Sur a partir de la segunda semana la vendimia dio comienzo el 14 de septiembre. El balance en cuanto a la duración del ciclo vegetativo es que se ha acortado 5 días respecto a 2019. **Constatamos por tanto que en los últimos años hay una tendencia a brotación más temprana y calendario vegetativo adelantado que se va compensando a lo largo de nuestro ciclo característicamente largo.**

Vendimia seleccionada en los viñedos de más edad del paraje de **Artatxu: suelos de esquistos y margas arcillosas.**

### Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi zuri.

Viñedos de m'as edad, Artatxuzahar.

### Vendimia

El 20 de septiembre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

### Elaboración

Vendimia manual con selección de racimos bien formados. La uva entra en bodega en el plazo máximo de 3 horas. Despalillado y breve maceración. Elaboración a partir de mosto de lágrima. Fermentación con levaduras propias en barricas de roble francés y castaño de tostado ligero, crianza sobre lías durante 4 meses. Embotellado en mayo de 2020. Posterior crianza en botella.

**Grado alcohólico:** 13,50% vol

**Azúcares reductores:** 3,50 g/l

**Acidez total tartárica:** 7,80 g/l

**Sulfuroso total:** 70 mg/l

**Ph:** 3,10

### Volumen de elaboración

3.400 botellas de 75 cl, 105 botellas de 1.500 ml.

### Presentación

Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo bordelesas 75cl.



## Cata

**Vista:** Amarillo pajizo.

**Nariz:** Aromas de buena intensidad. La influencia del mar es marcada. Cítricos suaves maduros y anís sutil. Resultado del reposo con lías y fermentación en barrica como brioche, y madera. Aromas en evolución como la miel y ligeras notas de chocolate con leche.

**Boca:** Es un vino amplio, complejo, de buena acidez y final largo. Se perciben las notas cítricas de la variedad y otras dulzonas como la pera y anís. Presencia de la madera. Untuosidad de las lías, brioche y pan tostado. Es un vino elegante, sedoso y complejo que mantiene la acidez y frescura de la variedad, el lugar de cultivo y su elaboración.

*Este vino posee varias reseñas publicadas (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etc.) y es un referente de la bodega y de la zona.*

## Consumo recomendado

2024-2029

## Temperatura de servicio

13-15° C.

