

GORRONDONA 2024

Klimatologia eta ziklo begetala

Negu epel eta haizetsua, egun gutxitan euria kontzentratuta. Udaberria otsailaren erdialdera goiz iritsi zen, baina eguraldia hoztu egin zen apirilaren hasierara arte. Euriak markatutako ziklo begetatiboa, ohi baino kopuru handiagoak metatu dira aldi honetan. Eguraldi fresko eta hezeak loraldia baldintzatu zuen, enberatze luzea eta uzta berandu izango zela espero zen. Hego haizea oso berandu sartu zen, urriaren amaieran. Erabaki zailak baina zuzena hartuta, mahats batzea urriko lehen astean hasi genuen, mahatsaren sasoie lehenetsiz.

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 urriaren 01 eta 14 bitartean egin zen.

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 dituen eta hondar azukre kopuru txikiko akabera duena. Bere ligekin mantentzen da botilaratu arte. Mahasti ezberdinetako upelen uztartzea. Altzairu herdoilgaitzezko tankeak.

Grado alcohólico: 11,80% vol

Azúcares reductores: <3 g/l

Acidez total tartárica: 7,75 g/l

Sulfuroso total: <100 mg/l

Ph: 3,20

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 44.000 botila.

Aurkezpena

Rhin 75 cl-ko 6/12 botiletako kartoizko kaxak. Kortxoizko 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.

