

GORRONDONA 2024

Climatología y ciclo vegetal

Invierno cálido y ventoso, con lluvia concentrada en pocos días. La primavera parecía que se adelantaba a mediados de febrero, sin embargo el tiempo se enfrió hasta primeros de abril. Ciclo vegetativo marcado por la lluvia, se han acumulado mayor cantidad de lo habitual en este período. Tiempo fresco y húmedo, condicionaron la floración, período de envero largo, la cosecha se preveía tardía. El viento sur entró muy tarde, finales de octubre. Toma de decisiones complicada pero acertada, iniciando la vendimia la primera semana de octubre, priorizando la sanidad de la uva.

Variedad de uva y zona de producción

91% Hondarrabi zuri.

5% Hondarrabi zuri zerratia.

3% Munemahatsa.

1% Hondarrabi beltza.

Bakio, Bizkaia. D.O. Bizkaiko
Txakolina. Euskadi.

Vendimia

La vendimia se ejecutó entre el 01 y el 14 de octubre.

Vendimia manual y en cajas. Contamos con un equipo de vendimiadores de 24 personas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de tres horas. Selección de la uva en la propia viña.

Elaboración

Despalillado y extracción del mosto mediante prensado neumático. Elaboración por parcelas. Fermentación controlada con levaduras propias de cada parcela. Cinética lenta con buena preservación de aromas y final con pequeña cantidad de azúcar residual. Estancia con lías hasta embotellado. Ensamblaje de los depósitos de distintas parcelas de viñedo. Depósitos de acero inoxidable.

Grado alcohólico: 11,80% vol

Azúcares reductores: <3 g/l

Acidez total tartárica: 7,75 g/l

Sulfuroso total: <100 mg/l

Ph: 3,30

Volumen de elaboración

44.000 botellas de 75 cl.

Presentación

Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo
Rhin 75cl. Tapón de corcho técnico
1+1.



Cata

Vista: Amarillo pálido con irisaciones verdes.

Nariz: Aromas a hierba fresca. Toques cítricos y una ligera presencia de mineralidad resultado de la influencia del mar cantábrico.

Boca: Frutosidad equilibrada en boca, volumen medio y carácter refrescante. Sensaciones de cítricos y hierba fresca.

Es el vino marítimo, fresco y vibrante con el que se asocia la denominación "Txakoli" en nuestra zona. Fácil de beber, afrutado y de acidez fresca.

Consumo recomendado

Hasta 1 año siguiente al de cosecha.

Temperatura de servicio

8-10° C.

