

ONDAREA 2021

Klimatologia eta landareen zikloa

Negua ohi baino lehorragoa da inausketa baldintza onak. Udaberria goiz hasi zen, azken urteotan egin ohi den bezala, otsailaren amaierarako mahastirik bero eta babestuenen kimuak kimatu ziren jada. Eguraldi epel eta eguzkitsuarekin udaberria, mahastiak lore erakustaldi onarekin aurkeztu ziren. Loraldia ekainaren lehen astean hasi zen, orokorrean eguraldi onarekin eta nahiko azkar gertatzen zen. Ekainaren 16ko kazkabarrak kalteak eragin zituen Basigo eremuaren ekialdekoeneko mahastietan, eta zorionez ondo sendatu ziren. Data horretatik abuztuaren 20ra arte, eguraldi freskoa, hodeitsua eta hesea izan zen nagusi, baina paradoxikoki prezipitazio gutxirekin, lursail batzuetan begetazio-zikloa atzeratu egin zen eta abuztuaren 15etik irailaren 5era bitartean berbaldia modu irregularrean iritsi zen. Heltze garaia eguzkitsua izan zen lehen fasean eta freskoagoa azken zatian.

Artatxu inguruko mahastirik zaharrenetako uzta hautatua: eskistak eta marga buztintsuak.

Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi zuri.

Mahasti zaharragoak, Artatxuzahar.

Uzta

Uzta urriaren 08 egin zen. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa

Eskuzko mahats-bilketa, ondo eratutako mahats-mordoak aukeratuta. Mahatsa gehienez 3 orduko epean sartzen da upategian. Txortena kentzea eta beratze laburra. Malko-muztietatik abiatuta elaboratzea. Legamia propioekin hartitzea haritz frantseseko barriketan eta xigortu arineko gaztainondoa, lau hilabetez lidia gainean ondua. 2022ko maiatzean botilaratua. Ondoren, botilan ontzea.

Gradu alkoholikoa: 13% vol

Azukre murriztea: 4,50 g/l

Azidotasun tartariko: 8,20 g/l

Gutziz sulfurosoa: 80 mg/l

Ph: 3,09

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 3.150 botila, , 1.500 ml-ko 102 botila.

Aurkezpena

Bordeleko 75 cl-ko 6/12 botilako kartoizko kaxak.



Dastaketa

Ikusmena: Lasto horia zurbila.

Sudurra: Intentsitate oneko usainak. Itsasoaren eragina nabarmena da. Zitriko leun helduak eta anis sotila. Leguekin atsedean hartu eta hartziduraren emaitza, hala nola brioche, okindegia eta egurra bezalako upeletan. Usain mineralak eta sentsazio freskoak, urtaro hotzago baten laginak.

Ahoa: Ardo zabal eta konplexua da, azidotasun ona eta amaiera luzea duena. Barietatearen nota zitrikoak hautematen dira, eta beste batzuk, udarea eta anisa adibidez. Egurren presentzia. Legeen ontutasuna, briochea eta ogi txigortua. Ardo dotorea, sedosoa eta konplexua da, eta itsasoaren eraginaren azidotasunari eta freskotasunari eusten dio, baita landatzeko tokiari eta elaborazioari ere.

Ardo honek hainbat kritika argitaratu ditu (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etab.) eta erreferentea da upategiarentzat eta inguruarentzat.



Gomendatutako kontsumoa

2025-2030

Gomendatutako tenperatura

13-15° C.

