

## ONDAREA 2021

### Climatología y ciclo vegetal

Invierno más seco que lo habitual, marcó buenas condiciones de poda. La primavera arrancó pronto como viene siendo pauta los últimos años, a finales de febrero las yemas de los viñedos más cálidos y resguardados ya habían brotado. Primavera con tiempo benigno y soleado, los viñedos se presentaron con buena muestra de flor. La floración se inició la primera semana de junio, se dio en general con buen tiempo y relativamente rápido. La tormenta de granizo del 16 de junio provocó daños en los viñedos de la parte más oriental del paraje de Basigo que afortunadamente cicatrizaron bien. A partir de esta fecha y hasta el 20 de agosto predominó un tiempo fresco, nuboso y húmedo, pero paradójicamente con poca cantidad de precipitación, el ciclo vegetativo se retrasó en algunas parcelas y el envero se alcanzó de forma desigual entre el 15 de Agosto y el 5 de Septiembre. La época de maduración fue soleada en su primera fase y más fresca en el tramo final. La vendimia se escalonó en tres fases entre el 24 de septiembre y el 16 de octubre, en función del grado de madurez de las parcelas y con una climatología con temperaturas muy frescas para la época.

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 más edad, Artatxuzahar.

### Vendimia

El 08 de octubre. 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 2022. Posterior crianza en botella.

**Grado alcohólico:** 13% vol

**Azúcares reductores:** 4,50 g/l

**Acidez total tartárica:** 8,20 g/l

**Sulfuroso total:** 80 mg/l

**Ph:** 3,09

### Volumen de elaboración

3.150 botellas de 75 cl, 102 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 minerales y sensaciones frescas, muestras de una añada más fría.

**Boca:** Es un vino amplio, complejo, de buena acidez y final largo. Se perciben las notas cítricas de la variedad, y otras 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 influencia marítima, el lugar de cultivo y su elaboración.

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

## Consumo recomendado

2025-2030

## Temperatura de servicio

13-15° C.

