

ONDAREA 2022

Klimatologia eta landareen zikloa

Negua goiz hasten da azaroaren amaieran: euri iraunkorrak eta tenperatura baxuak abenduaren erdi alderarte. Eguraldi lehorrarekin ematen dio jarraipena, neguko ojiko tenperaturak eta egun eguzkitsuen segida. Inausketa baldintza onak. Udaberria martxoko lehen eta bigarren aste artean hasten da egun eguzkitsuekin eta denboraldirako ohiko prezipitazioarekin. Loraldia oso baldintza onetan gertatzen da ekainaren lehen eta bigarren aste artean. Udak sasoia ohi baino lehenago hasten da hiru bero-boladen segidarekin: lehenengoa ekaineko hirugarren astean, bigarrena uztailean eta hirugarrena abuztuaren hasieran. Bero bolada hauek ez dira hain nabariak gure inguruan, arratsaldean itsasotik sartzen den brisaren eraginez. Ondorioz, enberoa ez da aurreratzen eta abuztuaren 15etik aurrera gertatzen da. Uda, beste urtetan baino prezipitazio gutxiagorekin aurrera doa. Abuztuaren amaieratik aurrera hego Haizea gailentzen da eta heltzea bizkortzen du eta gure upategiaren historikoan uzta goiztiarrena hasten da ondorioz.

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

Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi zuri.

Mahasti zaharragoak, Artatxuzahar.

Uzta

Uzta iraliaren 19 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-muztietik abiatuta elaboratzea. Legamia propioekin hartitzea haritz frantseseko barriketan eta xigortu arineko gaztainondoa, lau hilabetez lidia gainean ondua. 2023ko maiatzean botilaratua. Ondoren, botilan ontzea.

Gradu alkoholikoa: 13,36% vol

Azukre murriztea: 3,60 g/l

Azidotasun tartariko: 7,20 g/l

Gutziz sulfurosoa: 114 mg/l

Ph: 3,14

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 3.776 botila, , 1.500 ml-ko 100 botila.

Aurkezpena

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



Dastaketa

Ikusmena: Hori lastoduna, tonu distiratsuekin.

Sudurra: Intentsitate oneko aromak. Itsasoaren eragina oso nabarmena da. Zitriko leunak eta helduak, anis sotila. Lixadun atsedena eta barrikako hartzidura presente daude: brioche ukitu arina eta egurra. Usain mineralak eta sentsazio oso freskoak.

Ahoa: Ardo zabala da, konplexua, azidotasun onekoa eta amaiera luzekoa. Barietatearen nota zitriko helduak hautematen dira, baita sotilagoak ere, hala nola udarea eta anisa. Egurraren presentzia. Gatz-oharrak. Lixen, brioche-ukituen eta ogi txigortuaren igurtzia. 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 (James Suckling Top100 2024 Spain, 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.

