

ONDAREA 2022

Climatología y ciclo vegetal

Inicio de invierno temprano, con lluvias persistentes y bajas temperaturas a finales de noviembre y primera parte de diciembre. Continuación de tiempo más seco, temperaturas típicas de invierno y sucesión de días soleados. Buenas condiciones de poda. La primavera arranca entre la primera y segunda semana de marzo con días soleados y precipitación habitual de la época. La floración se da en muy buenas condiciones entre la primera y segunda semana de junio. La estación estival empieza antes de lo acostumbrado con sucesión de tres olas de calor: primera en la tercera semana de junio, segunda en julio y tercera a principios de agosto. Estas olas de calor no son tan evidentes en nuestra zona por la influencia de la brisa que entra a las tardes desde el mar. En consecuencia, el envero no se ve adelantado y se da a partir del 15 de agosto. El verano avanza con menor índice de precipitaciones que otros años. La entrada de viento del sur a partir de finales de agosto acelera la maduración y se inicia la vendimia más temprana en nuestro histórico vitícola.

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 19 de septiembre. 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 2023. Posterior crianza en botella.

Grado alcohólico: 13,36% vol

Azúcares reductores: 3,60 g/l

Acidez total tartárica: 7,20 g/l

Sulfuroso total: 114 mg/l

Ph: 3,14

Volumen de elaboración

3.776 botellas de 75 cl, 100 botellas de 1.500 ml.

Presentación

Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo bordelesas 75cl.



Cata

Vista: Amarillo pajizo, con tonos brillantes.

Nariz: Aromas de buena intensidad. La influencia del mar es muy marcada. Cítricos suaves y maduros, anís sutil. El reposo con lías y fermentación en barrica están presentes: ligero toque a brioche, y madera. Aromas minerales y sensaciones muy frescas.

Boca: Es un vino amplio, complejo, de buena acidez y final largo. Se perciben las notas cítricas maduras de la variedad, y otras más sutiles como la pera y el anís. Presencia de madera. Notas salinas. Untuosidad de las lías, toques de 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 (James Suckling Top100 2024 Spain, Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etc.) y es un referente de la bodega y de la zona.

Consumo recomendado

2025-2030

Temperatura de servicio

13-15° C.

