

GORRONDONA 2025

Klimatologia eta ziklo begetala

Haizea eta euria izan dugi, 2024koa baino negu hotzagoa igaro genuen; 2-3 egunetan izotza. Udaberri goiztiarra, loreen lehen agerraldiak otsailaren 20an, lursail baxu eta babestuetan. Oro har, martxoaren erdialdera izan zen ernetzea, uniformea eta lursail batzuetan lore gutxikoa. Maiatzaren 19-25eko izanzen eta loreak ongi hartusue. Miliuaren presioak eragin txikia izan zuen gure mahastietan, mahastizaintza iraunkor eta organikorako trantsizioak markatutako estrategiari esker.

Uda eguzkitsua, hiru bero-aldi uztailaren amaieran eta abuztu erdialdean, kalterik gabe itsasoko haizearen sarrerari esker. Enberatze aurreratua eta uniformea 25/07 eta 15/08 artean. Irailaren hasierako laginketek mahats-bilketa aurreratuko zela adierazten zuten. Mahats-bilketa oso osasuntsua, heldutasun uniformearekin eta azidotasun onarekin. Ardo-sorta osoa egingo dugu berriro. Usain oso frankoko muztioak eta hartzidura natural zuzenak.

Mahats barietatea eta lekua

91% Hondarrabi zuri.

5% Hondarrabi zuri zerratia.

3% Munemahatsa.

1% Hondarrabi beltza.

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

Uzta

Mahats-bilketa irailaren 15etik 29ra, bi etapatan. Lehenengoa: 15etik 20ra, lursail goiztiarrak eta HO.BE.rako mahats- beltz zatia. Bigarrena: 25etik 29ra, lursail altu eta berantiarrak.

Eskuz eta kutxetan biltzen da. 24 laguneko mahatsbiltzaileen taldea dugu. Mahatsa upategira sartzen da gehienez hiru orduko epean. Mahatsaren hautaketa mahastian bertan egiten da.

Elaborazioa

Muhtioa kentzea eta ateratzea, prentsaketa pneumatikoaren bidez. Mahasti bakoitza indibidualki bideratzen da. Hartzidura kontrolatua, lursail bakoitzeko legamiekin. Zinetika motela, aronak ondo kontserbatzen dituen eta hondar azukre kopuru txikiko amaiera duena. Bere liekin mantentzen da botilaratu arte. Mahasti ezberdinetako upelen uztartzea. Altzairu herdoilgaitzeko deposituak erabiltzen ditugu.

Gradu alkoholikoa: 11,90 %

Azukre hondarra: 2,1 g/l

Azidotasun tartarikoa: 7,4 g/l

Sulfuroso totala: 65 mg/l

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 34.500 botila.

Aurkezpena

Rhin 75 cl-ko 6/12 botiletako kartoizko kaxak. Kortxozko tapoi tekniko 1+1.



DASTAKETA

Ikusmena: Horia zurbila irideszentzia berdearekin.

Sudurra: Belar freskoaren usaina. Ukitu zitrikoak, afrutatuak eta mineraltasun-presentzia txiki bat, Kantauri itsasoaren eraginaren ondorioz.

Ahoa: Ahoan fruitutasun orekatua, bolumen ertaina eta izaera freskagarria. Zitrikoen eta belar freskoaren sentrazioa.

Gure inguruan "Txakoli" izendapena lotzen den itsas ardo, fresko eta bizia da. Edateko erraza, frutatsua eta azidotasun freskoarekin.

Gomendatutako kontsumoa

Uzta jaso eta urtebetera arte.

Gomendatutako tenperatura

8-10° C.

