



GORRONDONA 2025

Climatología y ciclo vegetal

Pasamos de un otoño con viento y lluvia, a un invierno más frío que el de 2024; 2-3 días de helada. Primavera temprana, primeros brotes el 20 de febrero en parcelas bajas y resguardadas. Brotación generalizada a mediados de marzo, uniforme y con poca flor en algunas parcelas.

Floración del 19-25 de mayo, con buen cuajado. La presión del mildiu tuvo poca incidencia en nuestros viñedos gracias a la estrategia marcada por nuestra transición a una viticultura sostenible y orgánica. Verano soleado con tres episodios de calor a finales de julio y mediados de agosto, sin daños gracias a la entrada del viento del mar. Envero adelantado y uniforme entre 25/07 y 15/08. Muestreos de comienzos de septiembre indican adelanto de vendimia. Vendimia muy sana, con madurez uniforme y buena acidez. Volvemos a elaborar toda la gama de vinos. Mostos de aromas muy francos y fermentaciones naturales correctas.

Variedad de uva y zona de producción

91% Hondarrabi zuri.

5% Hondarrabi zuri zerratia.

3% Munemahatsa.

1% Hondarrabi beltza.

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

Vendimia

Vendimia del 15 al 29 de septiembre, en dos etapas. Primera: del 15 al 20, parcelas tempranas y parte de uva tinta para HO.BE. Segunda: del 25 al 29, parcelas altas y tardías.

Vendimia manual y en cajas. Contamos con un equipo de vendimiadores de 24 personas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de tres horas. Selección de la uva en la propia viña.

Elaboración

Despalillado y extracción del mosto mediante prensado neumático. Elaboración por parcelas. Fermentación controlada con levaduras propias de cada parcela. Cinética lenta con buena preservación de aromas y final con pequeña cantidad de azúcar residual. Estancia con lias hasta embotellado. Ensamblaje de los depósitos de distintas parcelas de viñedo. Depósitos de acero inoxidable.

Volumen de elaboración

34.500 botellas de 75 cl.

Grado alcoholíco: 11,90 vol

Azúcares reductores: 2,1 g/l

Acidez total tartárica: 7,40 g/l

Sulfuroso total: 65 mg/l

Presentación

Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo Rhin 75cl. Tapón de corcho técnico 1+1.



Cata

Vista: Amarillo pálido con irisaciones verdes.

Nariz: Aromas a hierba fresca. Toques cítricos, afrutados y una ligera presencia de mineralidad resultado de la influencia del mar cantábrico.

Boca: Frutosidad equilibrada en boca, volumen medio y carácter refrescante. Sensaciones de cítricos y hierba fresca.

Es el vino marítimo, fresco y vibrante con el que se asocia la denominación "Txakoli" en nuestra zona. Fácil de beber, afrutado y de acidez fresca.

Consumo recomendado

Hasta 1 año siguiente al de cosecha.

Temperatura de servicio

8-10° C.

