

IRI 2023

Klimatologia eta landareen zikloa.

Neguaren hasiera berandu -urtarrilaren erdialdetik hasita- nahiko lehorra. Martxoaren 10ean hasi zen kimaketa lursail beroetan. Udaberri nahiko lehorra zaparradatan kontzentratutako euriak. Loraldia maiatzaren amaieran hasi zen, eguraldi onarekin eta lore multzo onarekin. Uzta berdea lursail batzuetan etekina erregulatzeko eta mahatsaren azken kalitatea hobetzeko. Enberoa ere uztaile amaierara aurretatu zuten. Uda eguraldi onarekin eta tenperatura igoz joan zenabuztuak aurrera egin ahala. Abuztuaren 23 eta 24ko ezohiko beroak erredurak eragin zituen mordoia. Ondorengo eguraldi ekaitztsu eta ezegonkorrak, prezipitazio biziak, hezetasun handikoak eta tenperatura altuak, uztaren hasiera azkartu zuen. Eguraldi txarrari aurre egiteko gakoa izan da azkar uzta biltzea. Hala ere, uztak ekoizpenarek %30eko beherakada jasan du. Urtea ohikoa baino 300 mm handiagoa den euri kopuruarekin itxi da.

Aukeratutako uzta Irimingorrieta izeneko mahastian. 2009an landatua, Zumetxaga inguruan kokatua, 250 m-ko altuera du, hego/hegomendebaldera begira. Eremu oso aireztatua, lurzoru konplexu eta pobreekin eta azido nabarmenarekin. Hareharriz osatutako muturreko lurzorua, eskisto eta kareharri eta marga ferruginosoen mailarekin.

Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi zuri. Irimingorrieta mahastia.

Uzta

Irailaren 20an. Eskuzko bilketa eta kutxean. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrua bideratua. Bertze hotzean zurtoina eta laburra. Lore muztioarekin egina. Hartzidura mahastiko legamiekin.

Letan ontzea deposituan. **Hartzidura malolaktikoa espontanea eta osoa** deposituan. **Ardoa prozesu osoan suferik gehitu gabe egin da.**

Gradu alkoholikoa: 12,2% vol

Azukre murriztea: <1,7 g/l

Azidotetasun tartariko: 6,60 g/l

Gutziz sulfurosoa: Mahastiaren tipikoa.

Ph: 3,23

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 5.468 botila.

Aurkezpena

Bordeleko 75 cl-ko 6 botiletako kartoizko kaxak.



Dastaketa

Ikusmena: Limoi horia zurbila.

Sudurra: Hur eta fruitu lehorraren usain zorrotzak, oinarri belarkara, zitriko ukituak eta sagar errea. Udarea bezalako fruta eta itsasoko nota freskagarriak.

Ahoa: Ardo komplexu eta kurruskaria, amaiera luzea eta freskotasun iraunkorra. Gorputz zabala eta untutsua liguekin egindako lanari esker, baita okindegi eta fruitu lehorraren nota arinei esker. Zitrikoen presentzia sotila. Azidotasun freskagarriak.

Gomendatutako kontsumoa

2026-2029

Gomendatutako tenperatura

8-10° C.

