

## XX 2022

### Klimatologia eta landareen zikloa.

Negua goiz hasi zen azaroaren amaieran: euri iraunkorrak eta tenperatura baxuak abenduaren erdi alderarte. Eguraldi lehorrarekin ematen dio jarraipena, neguko ohiko 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 asteen artean. Udako sasoi 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 historikoa uzta goiztiarra hasten da ondorioz. Artatzuzahar, Panadiene eta Iturriagako mahastietako uzta, Bakion kokatuak, haranaren erdian dauden mahastiak, lur buztintsu-lur konplexuekin.

### Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi zuri.

Artatzuzahar, Panadiene eta Iturriaga mahastiak.

### Uzta

Irailaren 14etik 17ra bitartean. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

### Elaborazioa

Eskuzko uzta ondo osatutako mahatsmordo egokiak hautatuz. Mahatsak gehienez hiru orduko epean sartzen dira upategira eta aletu aurretik bigarren aukeraketa bat egiten dute. Beratzea hotzean erazketa aromatiko handiena lortzeko. Malko-zukuaren elaborazioa, mahatsak prentsatu gabe lortutako zukua. Legamia autoktonoekin hartzitzea, hiru hilabeteko lehen ontzea ligekin ontzietan eta ondoren 500 litroko haritz frantziar upeletan ontzea zazpi hilabetez. 2023ko irailean botileratua. Ondoren botilan ontzea.

**Gradu alkoholikoa:** 13,50% vol

**Azidotasan tartariko:** 6,8 g/l

**Sulfuroso totala:** 70 mg/l

**Ph:** 3,08

### ekoizpen bolumena

75 cl-ko 3.350 botila eta 1.500 ml-ko 44 botila.

### Aurkezpena

Borgoinako 75 cl-ko 6 kartoizko kaxak.



## Dastaketa

**Ikusmena:** Lasto horia limoi dizdirekin.

**Sudurra:** Esentzia fin eta dotoreak. Freskotasuna eta mineraltasuna bereizten dira uzta hau. Irasagarra freskoa eta krema katalan bezalako nota gozoak. Laranja, belarra eta erregaliz. Butterscotch eta gurin gaziaren eztanda sotilak.

**Ahoa:** Ardo zabal eta untutsua, amaiera luze eta konplexuarekin. Laranja eta pomeloa bezalako zitrikoen presentzia.

Zetatasuna eta gazitasuna dira ardo honen esentzia nagusiak,. Azidotasunaren eta egurraren arteko oreka ona. Ondo eboluzionatzen duen eta hirugarren mailako usain nabarmen eta erakargarriak adieraziko dituen ardoa.

## Gomendatutako kontsumoa

2026-2032

## Gomendatutako temperatura

11-12° C. Kontsumitu baino ordu erdi lehenago irekitzea gomendatzen da.

## Ardoaren izenari buruz.

Ardo honi XX izena jarri diote, DONIENE GORRONDONA upategiraren hogeituro urteko ibilbideari erreferentzia eginez. 1994. urtea zen gaur egungo jabeek Bakioko txakolin-tradizioa berreskuratzeko bideari ekin ziotenean. Hogeituro urte behar izan dira bidea landu eta ardo hau egin ahal izateko.

## Irudiari buruz.

Etiketari agertzen den irudia Adolfo Guiard-en "Bakioko baserritarra" izeneko koadroari dagokio. Upategiak irudi hau bere balio artistikoagatik aukeratu du. Adolfo Guiard euskal pinturaren klasiko bat da, Paristik inpresionismoaren berritasuna ekarri zuena. Bilbon jaioa, Bakion bizi izan zen XIX. Ramon de la Sotak eskatuta margotu zuen koadro hau "La Siega" eta "De promesa"-rekin batera. Bakioko landa-eszena bat irudikatzen duen margolanak eztabaida sortu zuen garai hartan: laudorioak eta kritika ere jaso zituen obraren estilo inpresionistagatik eta kolorearen erabileragatik. Koadroa Bilboko Arte Eder Museoaren erakusketa finkoan dago ikusgai egun.

Hori jakinda, upategia Arte Ederren Museoaren bitartez jarri zen harremanetan koadroaren jabearekin -garai hartan, Ramon de la Sotaren ondorengo-, eta hark eman zion ardo honen diseinurako erabilera.

