

IRI 2023

Climatología y ciclo vegetal

Inicio de invierno tardío -a partir de mediados de enero- relativamente seco. La brotación comenzó sobre el 10 de marzo en las parcelas más cálidas. Primavera relativamente seca con lluvias concentradas en chaparrones. La floración se adelantó a finales de mayo, con buen tiempo y buen cuajado de la flor; realización de vendimia en verde en algunas parcelas para regular el rendimiento y mejorar la calidad final de la uva. El envero se adelantó a finales de julio. El verano transcurrió con buen tiempo y temperaturas al alza a medida que avanzaba el mes de agosto. El calor inusual, los días 23 y 24 de agosto, provocó quemaduras en los racimos. El tiempo tormentoso e inestable, con precipitaciones intensas, alta humedad y temperaturas altas, aceleraron el inicio de la vendimia. Vendimiar con celeridad ha sido la clave para hacer frente a este tiempo adverso. Aun así, la cosecha sufre una merma del 30% de la producción. El año se ha cerrado con una cantidad de lluvia de 300 mm mayor que la habitual.

Vendimia seleccionada en el viñedo denominado Irimingorrieta. Plantado en 2009, ubicado en el paraje de Zumetxaga, tiene una altitud de 250 m, orientación sur/suroeste. Zona muy aireada y de suelos complejos, pobres y marcado carácter ácido. Suelo extremo compuesto por areniscas, con niveles de lutitas y margas calizas y ferruginosas.

Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi zuri. Viñedo de Irimingorrieta.

Vendimia

El 20 de Septiembre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

Elaboración

Orientada hacia el alcance de la expresión de los suelos y de la variedad. Despalillado y breve maceración en frío. Elaborado a partir de mosto flor. Fermentación con levaduras propias del viñedo.

Crianza sobre lías en depósito. **Fermentación maloláctica espontánea completa** en depósito. **El vino se ha elaborado sin añadir sulfuroso en todo el proceso.**

Grado alcohólico: 12,24% vol

Azúcares reductores: <1,7 g/l

Acidez total tartárica: 6,60 g/l

Sulfuroso total: Propia de la viña

Ph: 3,23

Volumen de elaboración

5.468 botellas de 75 cl.

Presentación

Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo bordelesas 75cl. Tap'on de corcho natural.



Cata

Vista: Amarillo limón pálido.

Nariz: Aromas punzantes de avellana y frutos secos, sobre base de herbáceos, toques cítricos y manzana asada. Fruta como la pera y notas refrescantes de mar.

Boca: Vino complejo, crujiente, de final largo y fresca persistente. Cuerpo amplio y untuoso gracias al trabajo con lías, así como notas ligeras de panadería y frutos secos. Presencia sutil de cítricos. Acidez refrescante.

Consumo recomendado

2026-2029

Temperatura de servicio

8-10° C.

