

## XX 2022

### Climatología y ciclo vegetal

Inicio de invierno temprano, con lluvias persistentes y bajas temperaturas a finales de noviembre y primera parte de diciembre. Continuación de tiempo más seco, temperaturas típicas de invierno y sucesión de días soleados. Buenas condiciones de poda. La primavera arranca entre la primera y segunda semana de marzo con días soleados y precipitación habitual de la época. La floración se da en muy buenas condiciones entre la primera y segunda semana de junio. La estación estival empieza antes de lo acostumbrado con sucesión de tres olas de calor: primera en la tercera semana de junio, segunda en julio y tercera a principios de agosto. Estas olas de calor no son tan evidentes en nuestra zona por la influencia de la brisa que entra a las tardes desde el mar. En consecuencia, el envero no se ve adelantado y se da a partir del 15 de agosto. El verano avanza con menor índice de precipitaciones que otros años. La entrada de viento del sur a partir de finales de agosto acelera la maduración y se inicia la vendimia más temprana en nuestro histórico vitícola.

Se seleccionaron racimos de los pagos Artatzuzahar, Panadiene e Iturriaga, situados en Bakio, viñedos en altura media del valle, con suelos de margas arcillosas complejas.

### Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi zuri.

Viñedos de Artatzuzahar, Panadiene e Iturriaga.

### Vendimia

Entre el 14 y 17 de septiembre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

### Elaboración

Vendimia manual con selección de racimos bien formados. La uva entra en bodega en el plazo máximo de tres horas y pasa una segunda selección antes del despalillado. Maceración en frío para obtener la máxima extracción aromática. Elaboración a partir de mosto de lágrima, mosto obtenido sin prensar la uva. Fermentación con levaduras autóctonas propias, crianza sobre lías durante tres meses en depósito y crianza en bodega de roble francés y castaño de 500 litros durante siete meses. Embotellado en septiembre de 2023. Posterior crianza en botella.

**Grado alcohólico:** 13,50% vol

**Acidez total tartárica:** 6,8 g/l

**Sulfuroso total:** 70 mg/l

**Ph:** 3,08

### Volumen de elaboración

3.350 botellas de 75 cl y 44 botellas de 1500 ml.

### Presentación

Cajas de cartón de 6 botellas tipo Borgoña 75cl.



## Cata

**Vista:** Amarillo pajizo con reflejos limón.

**Nariz:** Esencias finas y elegantes. Frescura y mineralidad caracterizan esta añada. Notas dulces como el membrillo fresco y crema catalana. Naranja, hierba y regaliz. Explosiones sutiles de butterscotch y mantequilla salada.

**Boca:** Vino amplio y untuoso, de final largo y complejo. Presencia de cítricos como naranja y pomelo.

Sedosidad y salinidad son esencias principales de este vino. Buen equilibrio entre la acidez, mineralidad y madera. Un vino que evoluciona bien y expresara aromas terciarios marcados y atractivos.

## Consumo recomendado

2026-2032

## Temperatura de servicio

11-12° C. Se recomienda abrir media hora antes de su consumo.

## Sobre el nombre del vino

Se ha denominado a este vino XX, en referencia a los veinte años de existencia de la bodega DONIENE GORRONDONA. Fue el año 1994 cuando los propietarios actuales iniciaron su andadura en la recuperación de la tradición txakolinera de Bakio. Se han necesitado veinte años para poder elaborar este vino de guarda.

## Sobre la imagen

La imagen de la etiqueta corresponde a la pintura de Adolfo Guiard denominada “El Aldeano de Bakio”. La bodega ha escogido esta imagen por su valor artístico. Adolfo Guiard es un clásico de la pintura vasca que trajo desde París la novedad del impresionismo. Nacido en Bilbao, residió a finales del siglo XIX en Bakio. Pintó este cuadro por encargo de Ramon de la Sota junto con “La Siega” y “De promesa”. El cuadro que representa una escena rural en Bakio, suscitó controversia en la época: recibió elogios y también críticas sobre el estilo impresionista de la obra y su uso del color. La pintura actualmente ha pasado a pertenecer al Museo de Bellas Artes de Bilbao, donde está expuesta. Conocido este hecho, la bodega contactó a través del Museo de Bellas Artes con el propietario del cuadro -en aquel momento, un descendiente de Ramon de la Sota-, quien cedió el uso para el diseño de este vino.

