

**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA

Lipari*

*** En euskera poético: un instante, un momento breve,
un trocito de lo infinito, un parpadeo, como la vida.**

**Lipar es el nuevo vino de Doniene Gorrondona Txakolina.
Un encuentro, una emoción, una sensación.
Un segundo que permanece.**

**Lipar es también nuestra reinterpretación
de un perfil histórico de la zona y de Hondarrabi Beltza.**

*«Azken finean gure bizitza
mugagabearen lipar bat
besterik ez da...» **

Kirmen Uribe



* Al fin y al cabo nuestra vida / no es más que un instante de lo infinito...

Kirmen Uribe

ROSADO | 2024

Finca de Aldape.

Sangrado de uva despallada de Hondarrabi Beltza.

Fermentación y crianza en bocoy de castaño durante 9 meses.

590 botellas de 75cl.

Estabilización natural, puede contener sedimentos.

Grado alcohólico: 12% vol

Azúcares reductores: < 1 g/l

Acidez total tartárica: 6 g/l

Sulfuroso total: < 25 mg/l

Ph: 3,6

Presentación:

**Cajas de cartón de 6 botellas
tipo borgoña de 75cl.**

Consumo recomendado:

3-4 años siguientes al de cosecha.

**El vino evoluciona favorablemente
en botella.**

Temperatura de servicio:

12-14° C

**Consumir preferentemente mientras escuchas:
Jóhann Jóhannsson: The Radiant City**



**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA

lipar

Climatología y ciclo vegetal

Invierno cálido y ventoso, con lluvia concentrada en pocos días. La primavera parecía que se adelantaba a mediados de febrero, sin embargo, el tiempo se enfrió hasta primeros de abril. Ciclo vegetativo marcado por la lluvia, mayor cantidad de lo habitual en este periodo. Tiempo fresco y húmedo condicionó la floración; periodo de envero largo, la cosecha se preveía tardía. La Hondarrabi Beltza con una piel gruesa, aguantó bien las lluvias de septiembre y maduró correctamente ya entrado el mes de octubre. El viento sur entró muy tarde, a finales de octubre. Toma de decisiones complicada pero acertada, iniciando la vendimia la primera semana de octubre, priorizando la sanidad de la uva.

Vendimia

La vendimia se ejecutó el 12 octubre. 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.

Cata

Vista: salmón pajizo de capa media baja.
Nariz: ligeramente cerrado al inicio, se abre hacia paleta de aromas de fruta roja ligeramente confitada.

Boca: Cuerpo medio, intensidad sutil y final moderado. Presencia varietal de hierba, pimienta y tierra mojada. Acidez marcada, taninos suaves y equilibrados, que lo hacen un vino fácil de beber por su mineralidad, refrescante y gustoso como aperitivo o en maridaje.

