

**DONIENE  
GORRONDONA**  
TXAKOLINA

*Lipari\**

**\* Euskera poetikoan: une bat, momentutxo bat, infinitoaren zatitxo bat, begi keinu bat da, bizitza lez.**

**Lipar, Doniene Gorrondona Txakolinak sortutako ardo berria da. Topagune,emozio, sentsazio bat. Dirauen segundu hori.**

**Lipar gainera, gure inguru historikoaren eta Hondarrabi Beltza ulertzeko era berri bat izateko asmoarekin jaio da.**

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

Kirmen Uribe



**GORRIA | 2024**

**Aldape mahastia.**

**Hondarrabi Beltza mahats aletua beratu osteko  
mostoarekin egina.**

**9 hilabetez gaztainezko bokoiean fermentatu eta ondua  
590 botila 75cl.koak.**

**Egonkortze naturala, sedimentuak izan ditzake.**

**Gradu alkoholikoa: 12% vol**

**Azukre erreduktorea: < 1 g/l**

**Azidotasun tartarikoa: 6 g/l**

**Sulfuroso totala: < 25 mg/l**

**Ph: 3,6**

**Aurkezpena:**

**75 zl-ko Borgona botila 6ko kaxetan.**

**Gomendatutako kontsumoa:**

**Uzta jaso eta 3-4 urtera.**

**Ardoak bilakarea egokia izango du.**

**Gomendatutako tenperatura:**

**12-14<sup>o</sup> C**

**Dastatzen duzun bitartean, gomendagarria da honako abestia entzutea:  
Jóhann Jóhannsson: The Radiant City**



**DONIENE  
GORRONDONA**  
TXAKOLINA

*lipar*

*Klimatologia eta landareen zikloa*

Udaberria otsailaren erdialdera goiz iritsi zen, baina eguraldia hoztu egin zen apirilaren hasierara-arte. Euriak markatutako ziklo begetatiboa, ohi baino kopuru handiagoak metatu ziren aldi honetan. Eguraldi fresko eta hezeak loraldia baldintzatu zuten, enberatze luzea eta uzta berandu izatea espero zen.

Hego haizea oso berandu sartu zen, urriaren amaieran. Erabaki zailak baina zuzenak hartuta, mahats batzea urriko lehen astean hasi genuen, mahatsaren sasoia lehenetsiz..

*Uzta*

Mahats-bilketa urriaren 12an egin zen. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean. Mahatsa mahastian bertan hautatze da.

*Dastaketa*

Ikusmena: Lasti eta izoki kolore bitartekoa.  
Sudurra: Hasieran apur bat itxia badago ere, arin irekitzen da xumeki konfitatutako fruitu gorri aromatarara.

Ahoa: Gorputz ertaina. Intentsitate finekoa erasoan, ertainera pasatzen da aho pasakeran. Belar, piper eta lur bustiaren notak. Azidotasun markatua, tanino leun eta orekatuak, mineraltasunagatik erraz edaten den ardoa, freskagarria eta gustagarria aperitibo gisa edo uztartze batean.

