

DONIENE 2024

Climatología y ciclo vegetal

Invierno cálido y ventoso, con lluvia concentrada en pocos días. Laprimavera parecía que se adelantaba a mediados de febrero, sin embargo el tiempo se enfrió hasta primeros de abril. Ciclo vegetativo marcado por la lluvia, se han acumulado mayor cantidad de lo habitual en este período. Tiempo fresco y húmedo, condicionaron la floración, período de invierno largo, la cosecha se preveía tardía. El viento sur entró muy tarde, finales de octubre. Toma de decisiones complicada pero acertada, iniciando la vendimia la primera semana de octubre, priorizando la sanidad de la uva.

Vendimia seleccionada de primeros viñedos plantados por la bodega. Ubicadas en las laderas orientadas al Sur/Suroeste (zona conocida como Basigo de Bakio, tradicionalmente destinada al cultivo de la vid): Torrezar, Artatzuberri, Basartetxu son viñedos con suelos arcillosos, margas abigarradas y esquistos.

Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi zuri.

Viñedos de Torrezar, Artatzuberri, Basartetxu y Ardanza.

Vendimia

Entre el 05 y 08 de octubre. 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. Vinificación separada por parcelas. Fermentación con levaduras propias identificadas en nuestros viñedos. Crianza sobre lías en depósito, durante ocho meses. Utilización mínima de sulfuroso. Ensamblaje de los parcelarios en mayo de 2025.

Grado alcohólico: 12,37% vol

Azúcares reductores: 5,5 g/l

Acidez total tartárica: 9,34 g/l

Sulfuroso total: 128 mg/l

Ph: 3,15

Volumen de elaboración

15.531 botellas de 75 cl., 252 botellas de 1.500 ml.

Presentación

Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo bordelesas 75cl.



Cata

Vista: Color amarillo pajizo con irisaciones verdes.

Nariz: Aroma varietal sutil y complejo. Carácter herbáceo (hinojo y tomillo), aromas cítricos y tonos minerales.

Boca: Crujiente, fresco, glicérico y amplio. Buen cuerpo con un final amargoso y persistente.

Gana en redondez y elegancia con estancia en botella.

Este vino posee varias reseñas publicadas (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etc.) y es un referente de la bodega y de la zona.

Consumo recomendado

2-3 años siguientes al de cosecha.

El vino evoluciona favorablemente.

Temperatura de servicio

8-10° C.

