

DONIENE 2024

Klimatologia eta landareen zikloa

Negu epel eta haizetsua, egun gutxitan euria kontzentratuta. Udaberriaotsailaren erdialdera goiz iritsi zen, baina eguraldia hoztu egin zenapirilaren hasierara arte. Euriak markatutako ziklo begetatiboa, ohibaino kopuru handiagoak metatu dira aldi honetan. Eguraldi fresko etahezeak loraldia baldintzatu zuen, enberatze luzea eta uzta beranduizango zela espero zen. Hego haizea oso berandu sartu zen, urriarenamaieran. Erabaki zailak baina zuzena hartuta, mahats batzea urrikolehen astean hasi genuen, mahatsaren sasoie lehenetsiz.

Upeltegiak landatutako lehen mahastietatik hautatutako mahats-bilketa. Hegoaldera/hego-mendebaldera begira dauden hegaletan daude (Basigo de Bakio izenez ezagutzen deneremua, tradizioz mahatsondoa landatzeko erabiltzen dena): Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu, lur buztinsuak, marga nabarrak eta eskatuak dituzten mahastiak dira.

Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi zuri.

Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu eta Ardanza mahastiak.

Uzta

Urriaren 5etik 8ra. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrura bideratua. Bertze hotz-arreztatua eta laburra.

Lore muztioarekin egina. Lursailen arabera bereizitako ardogintza. Gure mahastietan identifikatutako legami propioekin hartzitzea. Upeletan ontzea tangetan, zortzi hilabete artekoa. Sufrearen gutxieneko erabilera. 2025ko maiatzean lursailen muntaketa.

Gradu alkoholikoa: 12,37% vol

Azukre murriztea: 5,5 g/l

Azidotasun tartariko: 9,34 g/l

Gutziz sulfurosoa: 128 mg/l

Ph: 3,15

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 15.531 botila, 1.500 ml-ko 252 botila.

Aurkezpena

Bordeleko 75 cl-ko 12 botiletako kartoizko kaxak.



Dastaketa

Ikusmena: Kolore hori lastoa, irideszentzia berdeekin.

Sudurra: Barietate usain sotil eta konplexua. Belar izaera (mihilua eta ezkaia), zitriko usainak eta tonu mineralak.

Ahoa: Kurruskaria, freskoa, glizerikoa eta zabala. Gorputz ona, amaiera mingotsa eta iraunkorra duena.

Biribiltasunean eta dotoretasunean irabazten du botila egonez gero.

Ardo honek hainbat kritika argitaratu ditu (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etab.) eta erreferentea da upategiarentzat eta inguruarentzat.

Gomendatutako kontsumoa

Uzta jaso eta 2-3 urtera. Ardoak bilakaera ona egiten du.

Gomendatutako tenperatura

8-10° C.

