

BELTZA 2023

Climatología y ciclo vegetal

Inicio de invierno tardío -a partir de mediados de enero- relativamente seco. La brotación comenzó sobre el 10 de marzo en las parcelas más cálidas. Primavera relativamente seca con lluvias concentradas en chaparrones. La floración se adelantó a finales de mayo, con buen tiempo y buen cuajado de la flor; realización de vendimia en verde en algunas parcelas para regular el rendimiento y mejorar la calidad final de la uva. El envero se adelantó a finales de julio. El verano transcurrió con buen tiempo y temperaturas al alza a medida que avanzaba el mes de agosto. El calor inusual, los días 23 y 24 de agosto, provocó quemaduras en los racimos. El tiempo tormentoso e inestable, con precipitaciones intensas, alta humedad y temperaturas altas, aceleraron el inicio de la vendimia. Vendimiar con celeridad ha sido la clave para hacer frente a este tiempo adverso. Aun así, la cosecha sufre una merma del 30% de la producción. El año se ha cerrado con una cantidad de lluvia de 300 mm mayor que la habitual.

Vendimia seleccionada en los viñedos de más antiguos de Bakio y en Aldape plantada mediante selección masal. Suelos arcillosos y franco arcillosos.

Variedad de uva y zona de producción

100% Hondarrabi beltza.

Viñedos de Bakio, Aldape y Parrales antiguos.

Vendimia

El 27 de septiembre. 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. Fermentación con levaduras propias identificadas en nuestros viñedos, descube a la finalización de la FA y prensado suave. Maloláctica espontánea. Utilización mínima de sulfuroso. Embotellado en junio del 2024.

Grado alcohólico: 12,54% vol

Azúcares reductores: ≤1 g/l

Acidez total tartárica: 5,50 g/l

Sulfuroso total: <40 mg/l

Ph: 3,70

Volumen de elaboración

7.683 botellas de 75 cl., 64 botellas de 1.500 ml.

Presentación

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



Cata

Vista: Violeta profundo con destellos brillantes.

Nariz: Aromas de fruta como ciruela y mora. Varietales que recuerdan a huerto como la hierba y el pimiento fresco. Notas de violeta, regaliz y ligera lavanda. Frescura de eucalipto y lana mojada.

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

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

Consumo recomendado

3-4 años siguientes al de cosecha.
El vino evoluciona favorablemente.

Temperatura de servicio

12-14° C.

