

BELTZA 2023

Klimatologia eta landareen zikloa

Neguaeren hasiera berandu -urtarrilaren erdialdetik hasita- nahiko lehorra. Martxoaren 10ean hasi zen kimaketa lursail beroenetan. Udaberri nahiko lehorra zaparradatan kontzentratutako euriak. Loraldia maiatzaren amaieran hasi zen, eguraldi onarekin eta lore multzo onarekin. Uzta berdea lursail batzuetan etekina erregulatzeko eta mahatsaren azken kalitatea hobetzeko. Enberoa ere uztail amaierara aurretatu zuten. Uda eguraldi onarekin eta tenperatura igoz joan zenabuztuak aurrera egin ahala. Abuztuaren 23 eta 24ko ezohiko beroak erredurak eragin zituen mordoa. Ondorengo eguraldi ekaitztsu eta ezegonkorrak, prezipitazio biziak, hezetasun handikoak eta tenperatura altuak, uztaren hasiera azkartu zuen. Eguraldi txarrari aurre egiteko gakoa izan da azkar uzta biltzea. Hala ere, uztak ekoizpenarek %30eko beherakada jasan du. Urtea ohikoa baino 300 mm handiagoa den euri kopuruarekin itxi da.

Bakioko mahasti zaharrenetan eta hautaketa masiboaren bidez landatutako Aldapeko uzta hautatua. Lur buztintsuak eta buztin-argia.

Mahats barietatea eta lekua

100% Hondarrabi beltza.

Bakio mahastiak, Aldape eta mahasti zaharrak.

Uzta

Irailak 27. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrura bideratua. Bertze hotz-arreztatua eta laburra. Hartzidura gure mahastietan identifikatutako legamia propioekin, hartzidura alkoholikoaren amaieran estali gabe eta eta prentsaketa leunarekin. Bat-bateko malolaktikoa. Sufrearen gutxieneko erabilera. 2024ko ekainaren botilaratua.

Gradu alkoholikoa: 12,54% vol

Azukre murriztea: ≤ 1 g/l

Azidotasun tartariko: 5,50 g/l

Gutziz sulfurosoa: < 40 mg/l

Ph: 3,70

Ekoizpen bolumena

75 cl-ko 7.683 botila, 1.500 ml-ko 64 botila.

Aurkezpena

75 cl-ko 6/12 botilako kartoizko kaxak.



Dastaketa

Ikusmena: Bioleta sakona distira distiratsuekin.

Sudurra: Fruta-usainak, hala nola aran eta masusta. Lorategia gogorarazten duten barietateak, hala nola belarra eta piper freskoa. Bioleta, erregaliz eta izpiliku argiaren oharrak. Eukaliptoaren freskotasuna eta artile hezea.

Ahoa: Gorputz etaina, intentsitate sotila eta akabera moderatua. Belarra, piperra eta lur hezearen presentzia barietatea. Azidotasun nabarmena eta tanino leun eta orekatuak edateko erraza, freskagarria eta zaporetsua da aperitibo gisa edo arrainarekin uztartzeko.

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 3-4 urtera. Ardoak eboluzionatzen jarraitzen du denbora luzez.

Gomendatutako tenperatura

12-14° C.

