



## 2021

### Climatología y ciclo vegetal.

Invierno más seco que lo habitual, marcó buenas condiciones de poda. La primavera arrancó pronto como viene siendo pauta los últimos años, a finales de febrero las yemas de los viñedos más cálidos y resguardados ya habían brotado. Primavera con tiempo benigno y soleado, los viñedos se presentaron con buena muestra de flor. La floración se inició la primera semana de junio, se dio en general con buen tiempo y relativamente rápido. La tormenta de granizo del 16 de junio provocó daños en los viñedos de la parte más oriental del paraje de Basigo que afortunadamente cicatrizaron bien. A partir de esta fecha y hasta el 20 de agosto predominó un tiempo fresco, nuboso y húmedo, pero paradójicamente con poca cantidad de precipitación, el ciclo vegetativo se retrasó en algunas parcelas y el envero se alcanzó de forma desigual entre el 15 de Agosto y el 5 de Septiembre. La época de maduración fue soleada en su primera fase y más fresca en el tramo final. La vendimia se escalonó en tres fases entre el 24 de septiembre y el 16 de octubre, en función del grado de madurez de las parcelas y con una climatología con temperaturas muy frescas para la época. Las parcelas de tinto se vendimiaron el 9 de Octubre, adelantándose por primera vez a otras parcelas de blanco.

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.

100% Hondarrabi beltza.

### Zona de producción.

Viñedos de Bakio, Aldape y Parrales antiguos.

### Vendimia.

9 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. 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 el 23 de junio de 2022.

*Grado alcohólico:* 12,50% vol.

*Acidez total tartárica:* 5,0 g/l.

*Ph:* 3,8

*Azúcares reductores:* : ≤1 g/l.

*Sulfuroso total:* 25 mg/l.

**Volumen de elaboración:** 6.400 botellas de 75 cl., 127 botellas de 1.500 ml.

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





**2021**

## CATA

**Vista:** Violeta profundo con destellos brillantes.

**Nariz:** Aromas de fruta como la fresa, ciruela y mora. Varietales que recuerdan a huerto como la hierba y el pimienta. Notas de violeta y regaliz. Frescura de eucalipto y lana mojada.

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

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 sigue evolucionando favorablemente más tiempo.

**Temperatura de servicio:** 12-14º C.

