

**DONIENE**
GORRONDONA**2022**

Climatología y ciclo vegetal.

Inicio de invierno temprano, con lluvias persistentes y bajas temperaturas a finales de noviembre y primera parte de diciembre. Continuación de tiempo más seco, temperaturas típicas de invierno y sucesión de días soleados. Buenas condiciones de poda. La primavera arranca entre la primera y segunda semana de marzo con días soleados y precipitación habitual de la época. La floración se da en muy buenas condiciones entre la primera y segunda semana de junio. La estación estival empieza antes de lo acostumbrado con sucesión de tres olas de calor: primera en la tercera semana de junio, segunda en julio y tercera a principios de agosto. Estas olas de calor no son tan evidentes en nuestra zona por la influencia de la brisa que entra a las tardes desde el mar. En consecuencia, el envero no se ve adelantado y se da a partir del 15 de agosto. El verano avanza con menor índice de precipitaciones que otros años. La entrada de viento del sur a partir de finales de agosto acelera la maduración y se inicia la vendimia más temprana en nuestro histórico vitícola.

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, Artatxuberri, Basartetxu son viñedos con suelos arcillosos, margas abigarradas y esquistos.



Variedad de uva.

100% Hondarrabi zuri.

Zona de producción.

Viñedos de Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu y Ardanza.

Vendimia.

Entre 14 y 25 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. Elaborado a partir de mosto flor. Vinificación separada por parcelas. Fermentación con levaduras propias identificadas en nuestros viñedos. Crianza sobre lías en depósito, de seis a nueve meses. Utilización mínima de sulfuroso. Ensamblaje de los parcelarios en Abril de 2023.

Grado alcohólico: 13,4% vol.

Acidez total tartárica: 6,82 g/l.

Ph: 3,14

Azúcares reductores: 3,4 g/l.

Sulfuroso total: 68 mg/l.

Volumen de elaboración: 29.000 botellas de 75 cl., 500 botellas de 1.500 ml.

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





DONIENE
GORRONDONA

2022

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: 8-10º C.

