



2021

Klimatologia eta landareen zikloa.

Negua ohi baino lehorragoa da inausketa baldintza onak. Udaberria goiz hasi zen, azken urteotan egin ohi den bezala, otsailaren amaierarako mahastirik bero eta babestuenen kimuak kimatu ziren jada. Eguraldi epel eta eguzkitsuarekin udaberria, mahastiak lore erakustaldi onarekin aurkeztu ziren. Loraldia ekainaren lehen astean hasi zen, orokorrean eguraldi onarekin eta nahiko azkar gertatzen zen. Ekainaren 16ko kazkabarrak kalteak eragin zituen Basigo eremuaren ekialdekoeneko mahastietan, eta zorionez ondo sendatu ziren. Data horretatik abuztuaren 20ra arte, eguraldi freskoa, hodeitsua eta hesea izan zen nagusi, baina paradoxikoki prezipitazio gutxirekin, lursail batzuetan begetazio-zikloa atzeratu egin zen eta abuztuaren 15etik irailaren 5era bitartean berbaldia modu irregularrean iritsi zen. Heltze garaia eguzkitsua izan zen lehen fasean eta freskoagoa azken zatian. Uzta hiru fasetan banatu zen irailaren 24tik urriaren 16ra bitartean, lursailen heldutasun mailaren arabera eta garaiko eguraldi oso freskoarekin.

Urriaren 9an bildu ziren partzela gorriak, lehen aldiz beste lursail zurien aurretik.

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

Mahats barietatea.

100% Hondarrabi beltza.

Lekua.

Bakio mahastiak, Aldape eta mahasti zaharrak.

Uzta.

Urriak 9. 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. 2022ko ekainaren 23an botilaratua.

Gradu alkoholikoa: 12,50% vol.

Azidotasan tartariko osoa: 5,0 g/l.

Ph: 3,8

Azukre murriztea: : ≤1 g/l.

Gutziz sulfurosoa: 25 mg/l.

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 6.400 botila, 1.500 ml-ko 127 botila.

Aurkezpena: Bordeleko 75 cl-ko 6/12 botilako kartoizko kaxak.





2021

DASTAKETA

Ikusmena: Bioleta sakona distira distiratsuekin.

Sudurra: Fruta-usainak, hala nola marrubi, aran eta masusta. Baratzeak gogorarazten dituzten barietateak, hala nola belarra eta piperra. Bioleta eta erregaliz 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 zapoetsua 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 erreferentia da upategiarentzat eta inguruarentzat.

Gomendatutako kontsumoa: Uzta jaso eta 2-3 urtera. Ardoak eboluzionatzen jarraitzen du denbora luzez.

Gomendatutako tenperatura: 12-14º C.

