

**DONIENE**
GORRONDONA**2022**

Klimatologia eta landareen zikloa

Negua goiz hasten da azaroaren amaieran: euri iraunkorrak eta temperatura baxuak abenduaren erdi alderarte. Eguraldi lehorrarekin ematen dio jarraipena, neguko ojiko temperaturak eta egun eguzkitsuen segida. Inausketa baldintza onak. Udaberria martxoko lehen eta bigarren aste artean hasten da egun eguzkitsuekin eta denboraldirako ohiko prezipitazioarekin. Loraldia oso baldintza onetan gertatzen da ekainaren lehen eta bigarren aste artean. Udak sasoi ohi baino lehenago hasten da hiru bero-boladen segidarekin: lehenengoa ekaineko hirugarren astean, bigarrena uztailen eta hirugarrena abuztuaren hasieran. Bero bolada hauek ez dira hain nabariak gure inguruan, arratsaldean itsasotik sartzen den brisaren eraginez. Ondorioz, enberoa ez da aurreratzen eta abuztuaren 15etik aurrera gertatzen da. Uda, beste urtetan baino prezipitazio gutxiagorekin aurrera doa. Abuztuaren amaieratik aurrera hego Haizea gailentzen da eta heltzea bizkortzen du eta gure upategiaren historikoan uzta goiztiarrena hasten da ondorioz.

Upeltegiak landatutako lehen mahastietatik hautatutako mahats-bilketa. Hegoaldera/hegomendebaldera begira dauden hegaletan daude (Basigo de Bakio izenez ezagutzen den eremua, tradizioz mahatsondoa landatzeko erabiltzen dena): Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu, lur buztinsuak, marga nabarrak eta eskatuak dituzten mahastiak dira.



Mahats barietatea

100% Hondarrabi zuri.

Lekua

Torrezar, Artatxuberri, Basartetxu eta Ardanza mahastiak.

Uzta

Irailaren 14tik 25era. Eskuzko bilketa eta kutxetan. Mahatsa upategira sartzen da gehienez 3 orduko epean.

Elaborazioa

Lurzoruen eta barietatearen adierazpenaren esparrura bideratua. Bertze hotz-arreztatua eta laburra. Lore muztioarekin egina. Lursailen arabera bereizitako ardogintza. Gure mahastietan identifikatutako legami propioekin hartitzea. Upeletan ontzea tangetan, sei eta bederatzi hilabete artekoa. Sufrearen gutxieneko erabilera. 2023ko apirilaren lursailen muntaketa.

Gradu alkoholikoa: 13,4% vol.

Azidotetasun tartariko osoa: 6,82% g/l.

Ph: 3,14

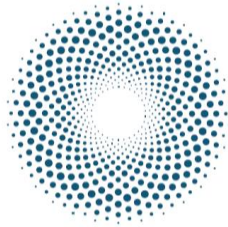
Azukre murriztea: 3,4 g/l.

Gutziz sulfurosoa: 68 mg/l.

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 29.000 botila, 1.500 ml-ko 500 botila.

Aurkezpena: Bordeleko 75 cl-ko 12 botiletako kartoizko kaxak.





DONIENE
GORRONDONA

2022

DASTAKETA

Ikusmena: Kolore hori lastoa, irideszentzia berdeekin.

Sudurra: Barietate usain sotil eta konplexua. Belar izaera (mihilua eta ezkaia), zitriko usainak eta tonu mineralak.

Ahoa: Kurruskaria, freskoa, glizerikoa eta zabala. Gorputz ona, amaiera mingotsa eta iraunkorra duena.

Biribiltasunean eta dotoretasunean irabazten du botila egonez gero.

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 2-3 urtera. Ardoak bilakaera ona egiten du.

Gomendatutako tenperatura: 8-10º C.

