

**2022**

**Klimatologia eta ziklo begetala:**

Negua goiz hasten da azaroaren amaieran: euri iraunkorrak eta tenperatura baxuak abenduaren erdi alderarte. Eguraldi lehorrarekin ematen dio jarraipena, neguko ojiko tenperaturak 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 uztailean 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,

**Mahats barietatea**

91% Hondarrabi zuri, 5% Hondarrabi zuri zerratia, 3% Munemahatsa y 1% Hondarrabi beltza.

**Lekua**

Bakio, Bizkaia. D.O.Bizkaiko Txakolina. Euskadi.

**Uzta**

Uzta bilketa irailaren 12an hasiko da eta irailaren 26ra arte iraungo du. Astebeteko eteneldiaren ostean urriaren 4ean amaitzen da garaiera altueneko mahastietan. Eskuz eta kutxetan biltzen da. Mahatsa upategira sartzen da gehienez hiru orduko epean. Mahatsaren hautaketa mahastian bertan.

**Elaborazioa**

Muzttoa kentzea eta ateratzea, prentsaketa pneumatikoaren bidez. Mahasti bakoitza indibidualki bideratzen da. Hartzidura kontrolatua 18-20º C-tan, lursail bakoitzeko legamiekin. Zinetika motela, aronak ondo kontserbatzen dituena eta hondar azukre kopuru txikiko akabera duena. Bere ligekin mantentzen da botilaratu arte. Mahasti ezberdinetako upelen uztartzea. Altzairu herdoilgaitzezko tankeak.

*Gradu alkoholikoa: 12,5% vol.*

*Azidotasun tartarikoa: 7,50% g/l.*

*Ph: 3,15*

*Azukre hondarra: 3,8 g/l.*

*Sulfuroso totala: 60 mg/l.*

**ekoizpen bolumena:** 75 cl-ko 68.000 botila.

**Aurkezpena:** Rhin 75 cl-ko 6/12 botiletako kartoizko kaxak. Kortxoizko tapoi tekniko 1+1.





**DONIENE  
GORRONDONA**  
TXAKOLINA

## DASTAKETA

***Ikusmena:*** Horia zurbila irideszentzia berdearekin.

***Sudurra:*** Belar freskoaren eta eukaliptoaren usainak. Limoi moduko zitrikoak eta Kantauri itsasoaren eraginaren ondoriozko mineraltasun apur bat.

***Ahoa:*** Ahoan fruitutasun orekatua, bolumen ertaina eta izaera freskagarria. Zitrikoen eta belar freskoaren sentsazioa.

Gure inguruan "Txakoli" izendapena lotzen den itsas ardo, fresko eta bizia da. Edateko erraza, frutatsua eta azidotasun freskoarekin.

**Gomendatutako kontsumoa:** Uzta jaso eta urtebetera arte.

**Gomendatutako tenperatura:** 8-10º C.

