

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.

Variedad de uva

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

Zona de producción.

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

Vendimia

La recolección se inicia el 12 de septiembre y se prolonga hasta el 26. Tras una parada de una semana se reanuda en las parcelas más altas y se finaliza el 4 de octubre. Vendimia manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de tres horas. Selección de la uva en la propia viña.

Elaboración

Despalillado y extracción del mosto mediante prensado neumático. Elaboración por parcelas. Fermentación controlada a 18-20º C con levaduras propias de cada parcela. Cinética lenta con buena preservación de aromas y final con pequeña cantidad de azúcar residual. Estancia con lías hasta embotellado. Ensamblaje de los depósitos de distintas parcelas de viñedo. Depósitos de acero inoxidable.

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total tartárica: 7,50 g/l.

Ph: 3,15

Azúcares reductores: 3,8 g/l.

Sulfuroso total: 60 mg/l.

Volumen de elaboración: 68.000 botellas de 75 cl.

Presentación: Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo Rhin 75cl. Tapón de corcho técnico 1+1.





**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA

2022

CATA

Vista: Amarillo pálido con irisaciones verdes.

Nariz: Aromas a hierba fresca y eucalipto. Cítricos como el limón y una ligera presencia de mineralidad resultado de la influencia del mar cantábrico.

Boca: Frutosidad equilibrada en boca, volumen medio y carácter refrescante. Sensaciones de cítricos y hierba fresca.

Es el vino marítimo, fresco y vibrante con el que se asocia la denominación "Txakoli" en nuestra zona. Fácil de beber, afrutado y de acidez fresca.

Consumo recomendado: Hasta 1 año siguiente al de cosecha.

Temperatura de servicio: 8-10º C.

