



Climatología y ciclo vegetal.

Invierno más seco que lo habitual, marcó buenas condiciones de poda. La primavera arrancó pronto como viene siendo pauta los últimos años, a finales de febrero las yemas de los viñedos más cálidos y resguardados ya habían brotado. Primavera con tiempo benigno y soleado, los viñedos se presentaron con buena muestra de flor. La floración se inició la primera semana de junio, se dio en general con buen tiempo y relativamente rápido. La tormenta de granizo del 16 de junio provocó daños en los viñedos de la parte más oriental del paraje de Basigo que afortunadamente cicatrizaron bien. A partir de esta fecha y hasta el 20 de agosto predominó un tiempo fresco, nuboso, húmedo pero paradójicamente con poca cantidad de precipitación, el ciclo vegetativo se retrasó en algunas parcelas y el envero se alcanzó de forma desigual entre el 15 de Agosto y el 5 de Septiembre. La época de maduración fue soleada en su primera fase y más fresca en el tramo final. La vendimia se escalonó en tres fases entre el 24 de septiembre y el 16 de octubre, en función del grado de madurez de las parcelas y con una climatología con temperaturas muy frescas para la época.



Vendimia seleccionada en el viñedo denominado Irimingorrieta. Plantado en 2009, ubicado en el paraje de Zumetxaga, tiene una altitud de 250 m, orientación sur/suroeste. Zona muy aireada y de suelos complejos, pobres y marcado carácter ácido compuesto. Suelo extremo compuesto por areniscas, con niveles de lutitas y margas calizas y ferruginosas.

Variedad de uva.

100% Hondarrabi zuri.

Zona de producción.

Viñedo de Irimingorrieta.

Vendimia.

Entre 13 y 15 de Octubre. 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 Fermentación con levaduras propias del viñedo.

Crianza sobre lías en depósito. **Fermentación maloláctica parcial espontánea** en depósito. **El vino se ha elaborado sin añadir sulfuroso en todo el proceso.**





Grado alcohólico: 12,9% vol.

Acidez total tartárica: 9,5% g/l.

Ph: 2,92

Azúcares reductores: 0,9 g/l.

Sulfuroso total: 16 mg/l (propia de la viña).

Volumen de elaboración: 5.100 botellas de 75 cl.

Presentación: Cajas de cartón de 6 botellas tipo bordelesas 75cl. Tapón de corcho natural.

CATA

Vista: Amarillo limón pálido.

Nariz: Aromas punzantes de avellana, sobre base de herbáceos y cítricos suaves. Fruta como la pera y manzana roja. Notas refrescantes de mar y lana mojada.

Boca: Vino complejo, crujiente, de final largo y frescura persistente. Cuerpo amplio y untuoso gracias al trabajo con lías, así como notas ligeras de panadería. Presencia de cítricos suaves. Acidez marcada franca, salinidad y ligero carbónico.

Consumo recomendado: 2023-2026

Temperatura de servicio: 8-10º C.

