



2019

Climatología y ciclo vegetal.

Invierno más seco y frío que lo habitual, secuencia de días despejados, la poda se realizó en condiciones óptimas. Brotación temprana y uniforme entre finales de febrero (parcelas bajas y resguardadas) y mediados de marzo (parcelas de mayor altitud). Primavera con lluvias y temperaturas suaves finalizando con sensación térmica más fresca –finales mayo, principios junio-. Verano con pocas precipitaciones, concentradas en tormentas, muchos días soleados. Las temperaturas no han sido altas gracias a la brisa del mar, envero tardío y maduración pausada de la uva con entrada en otoño con vientos del sur. El ciclo vegetativo se ha cerrado en las mejores condiciones, ausencia de enfermedad en las viñas, masa foliar muy sana. La vendimia se ha llevado a cabo en muy buenas condiciones y la sanidad de la uva ha sido extraordinaria.

Vendimia seleccionada en los **viñedos** de más edad del paraje de **Artatxu: suelos de esquistos y margas arcillosas.**

Variedad de uva.

100% Hondarrabi zuri.

Zona de producción.

Viñedo de más edad, Artatxuzahar.

Vendimia.

El 1 de Octubre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

Elaboración.

Vendimia manual con selección de racimos bien formados. La uva entra en bodega en el plazo máximo de 3 horas. Despalillado y breve maceración. Elaboración a partir de mosto de lágrima. Fermentación con levaduras propias en barricas de roble francés de tostado ligero, crianza sobre lías durante 4 meses. Embotellado en mayo de 2020. Posterior crianza en botella.

Grado alcohólico: 12,95% vol.

Acidez total tartárica: 7,65% g/l.

Ph: 3,12

Azúcares reductores: 3,3 g/l.

Sulfuroso total: 70 mg/l.

Volumen de elaboración: 2.600 botellas de 75 cl.

Presentación: Cajas de cartón de 6/12 botellas tipo bordelesas 75cl.



ONDAREA

**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA



2019

CATA

Vista: Amarillo pajizo.

Nariz: Aromas de buena intensidad. La influencia del mar es marcada. Cítricos suaves maduros y anís sutil. Resultado del reposo con lías y fermentación en barrica como brioche, panadería y madera. Aromas en evolución como la miel y ligeras notas de chocolate con leche.

Boca: Es un vino amplio, complejo, de buena acidez y de final largo. Se perciben las notas cítricas de la variedad y otras dulzonas como la pera y anís. Presencia de la madera. Untuosidad de las lías, brioche y pan tostado.

Es un vino elegante, sedoso y complejo que mantiene la acidez y frescura de la variedad, el lugar de cultivo y su elaboración.

Este vino posee varias reseñas publicadas (Wine Advocate, Decanter, Spanish Wine Lovers, The Wines from Northern Spain, Peñin, etc.) y es un referente de la bodega y de la zona.

Consumo recomendado: 2023-2028

Temperatura de servicio: 13-15º C.

