

**2020****Climatología y ciclo vegetal.**

Ha sido un año que destacó por un invierno corto y seco; los viñedos ubicados en la parte más baja de Bakio brotaron la tercera semana de Febrero. La primavera arrancó por tanto temprano y se caracterizó por ser especialmente soleada con precipitaciones habituales. La floración llegó adelantada hacia la tercera/cuarta semana de mayo, se dieron muy buenas condiciones para un buen cuajado. El ciclo vegetativo se ralentizó en parte por temperaturas frescas en la segunda parte de junio. El envero sin embargo se visualizó ya a finales de julio. Los muestreos para el control de maduración de finales de agosto indicaban que la vendimia se iba a adelantar solo una semana. Sin embargo, septiembre arrancó con días muy soleados, buen gradiente de temperatura día/noche y con la entrada del viento del Sur a partir de la segunda semana la vendimia dio comienzo el 14 de septiembre. El balance en cuanto a la duración del ciclo vegetativo es que se ha acortado 5 días respecto a 2019. Constatamos por tanto que en los últimos años hay una tendencia a brotación más temprana y calendario vegetativo adelantado que se va compensando a lo largo de nuestro ciclo característicamente largo.

Se seleccionaron racimos de los pagos Artatzuzahar, Panadiene e Iturriaga, situados en Bakio, viñedos en altura media del valle, con suelos de margas arcillosas complejas.

Variedad de uva.

100% Hondarrabi zuri.

Zona de producción.

Viñedos de Artatzuzahar, Panadiene e Iturriaga.

Vendimia.

Entre 16 y 24 de septiembre. 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 tres horas y pasa una segunda selección antes del despalillado. Maceración en frío para obtener la máxima extracción aromática. Elaboración a partir de mosto de lágrima, mosto obtenido sin prensar la uva. Fermentación con levaduras autóctonas propias, crianza sobre lías durante tres meses en depósito y crianza en barrica de roble francés y castaño de 500 litros durante seis meses y medio. Embotellado en septiembre de 2021. Posterior crianza en botella.

Grado alcohólico: 13,28% vol.

Acidez total tartárica: 7,50% g/l.

Ph: 3,14

Sulfuroso total: < 65 mg/l.

Volumen de elaboración: 2.579 botellas de 75 cl y 100 botellas de 1500 ml.

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



**2020****Sobre el nombre del vino**

Se ha denominado a este vino XX, en referencia a los veinte años de existencia de la bodega DONIENE GORRONDONA. Fue el año 1994 cuando los propietarios actuales iniciaron su andadura en la recuperación de la tradición txakolinera de Bakio. Se han necesitado veinte años para poder elaborar este vino de guarda.

Sobre la imagen

La imagen de la etiqueta corresponde a la pintura de Adolfo Guiard denominada "El Aldeano de Bakio". La bodega ha escogido esta imagen por su valor artístico. Adolfo Guiard es un clásico de la pintura vasca que trajo desde París la novedad del impresionismo. Nacido en Bilbao, residió a finales del siglo XIX en Bakio. Pintó este cuadro por encargo de Ramon de la Sota junto con "La Siega" y "De promesa". El cuadro que representa una escena rural en Bakio, suscitó controversia en la época: recibió elogios y también críticas sobre el estilo impresionista de la obra y su uso del color. La pintura actualmente ha pasado a pertenecer al Museo de Bellas Artes de Bilbao, donde está expuesta.

Conocido este hecho, la bodega contactó a través del Museo de Bellas Artes con el propietario del cuadro -en aquel momento, un descendiente de Ramon de la Sota-, quien cedió el uso para el diseño de este vino.

CATA

Vista: Amarillo pajizo con reflejos limón.

Nariz: Esencias finas y elegantes. Características dulces como el membrillo fresco y crema catalana. Frescura de naranja, hierba y regaliz. Explosiones de butterscotch y mantequilla salada.

Boca: Vino amplio y untuoso, de final largo y complejo. Presencia de cítricos como naranja y pomelo. Sedosidad y salinidad son esencias principales de este vino. Buen equilibrio entre la acidez y la madera.

Un vino que evoluciona bien y expresara aromas terciarios marcados y atractivos.

Se recomienda abrir media hora antes de su consumo.

Consumo recomendado: 2023-2029.

Temperatura de servicio: 11-12º C.

