



**DONIENE
GORRONDONA**

2023

**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA

Klimatologia eta ziklo begetala:

Neguaren hasiera berandu -urtarrilaren erdialdetik hasita- nahiko lehorra. Martxoaren 10ean hasi zen kimaketa lursail beroenetan. Udaberri nahiko lehorra zaparradatan kontzentratutako euriak. Loraldia maiatzaren amaieran hasi zen, eguraldi onarekin eta lore multzo onarekin. Uzta berdea lursail batzuetan etekina erregulatzeko eta mahatsaren azken kalitatea hobetzeko. Enberoa ere uztail amaierara aurretatu zuten. Uda eguraldi onarekin eta temperatura igoz joan zen abuztuak aurrera egin ahala. Abuztuaren 23 eta 24ko ezohiko beroak erredurak eragin zituen mordoa. Ondorengo eguraldi ekaitztsu eta ezegonkorak, prezipitazio biziak, hezetasun handikoak eta temperatura altuak, uztaren hasiera azkartu zuen. Eguraldi txarrari aurre egiteko gakoa izan da azkar uzta biltzea. Hala ere, uztak ekoizpenarek %30eko beherakada jasan du. Urtea ohikoa baino 300 mm handiagoa den euri kopuruarekin itxi da.

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 irailaren 11 eta 27 bitartean egin zen. Lehenengo astean, lehenengo lursailak biltzen ditugu. Irailaren 16an eroritako txingorrak lursail batzuetan kalteak eragin zituen eta bilketa bizkortu zuen, usteldura aurreikusiz.

Eskuz eta kutxetan biltzen da. 24 laguneko mahatsbiltzaileen taldea dugu. Mahatsa upategira sartzen da gehienez hiru orduko epean. Mahatsaren hautaketa mahastian bertan.

Elaborazioa

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

Gradu alkoholikoa: 11,90% vol.

Azidotasan tartarikoak: 7,60% g/l.

Ph: 3,12

Azukre hondarra: 2 g/l.

Sulfuroso totala: 95 mg/l.

Ekoizpen bolumena: 75 cl-ko 45.000 botila.

Aurkezpena: Rhin 75 cl-ko 6/12 botiletako kartoizko kaxak. Kortexoko 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 sentrazioa.

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.

