

Climatología y ciclo vegetal

Inicio de invierno tardío -a partir de mediados de enero- relativamente seco. La brotación comenzó sobre el 10 de marzo en las parcelas más cálidas. Primavera relativamente seca con lluvias concentradas en chaparrones. La floración se adelantó a finales de mayo, con buen tiempo y buen cuajado de la flor, realización de vendimia en verde en algunas parcelas para regular el rendimiento y mejorar calidad final de la uva. El envero se adelantó también a finales de julio. El verano transcurrió con buen tiempo y temperaturas al alza a medida que avanzaba el mes de agosto. El calor inusual, los días 23 y 24 de agosto provocó quemaduras en los racimos. El tiempo tormentoso e inestable sucesivo, con precipitaciones intensas, alta humedad y temperaturas altas, aceleraron el inicio de la vendimia. Vendimiar con celeridad ha sido la clave para hacer frente a este tiempo adverso. Aun así la cosecha sufre una merma del 30% de la producción. El año se ha cerrado con una cantidad de lluvia de 300 mm mayor que la habitual.

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 vendimia se ejecutó entre el 11 y 27 de septiembre. La primera semana, cosechamos las parcelas más tempranas. El pedrisco caído el 16 de Septiembre causó daños en algunas parcelas y aceleró su recogida, anticipándonos a la podredumbre.

Vendimia manual y en cajas. Contamos con un equipo de vendimiadores de 24 personas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de tres horas. Selección de la uva en la propia viña.

Elaboración

Despallado y extracción del mosto mediante prensado neumático. Elaboración por parcelas. Fermentación controlada 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: 11,90% vol.

Acidez total tartárica: 7,60 g/l.

Ph: 3,12

Azúcares reductores: 2,0 g/l.

Sulfuroso total: 95 mg/l.

Volumen de elaboración: 45.000 botellas de 75 cl.

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





DONIENE
GORRONDONA
TXAKOLINA

CATA

Vista: Amarillo pálido con irisaciones verdes.

Nariz: Aromas a hierba fresca y eucalipto. Toques cítricos 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.

