



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.

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 20 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 3 horas. Despalillado y breve maceración. Elaboración a partir de mosto de lágrima. Fermentación con levaduras propias en barricas de roble francés y castaño de tostado ligero, crianza sobre lías durante 4 meses. Embotellado en mayo de 2020. Posterior crianza en botella.

*Grado alcohólico:* 13,5% vol.

*Acidez total tartárica:* 7,80 g/l.

*Ph:* 3,10

*Azúcares reductores:* 3,5 g/l.

*Sulfuroso total:* 70 mg/l.

**Volumen de elaboración:** 3.400 botellas de 75 cl, 105 botellas de 1.500 ml.

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



# ONDAREA

**DONIENE  
GORRONDONA**  
TXAKOLINA



## 2020

### 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 bodega como brioche, 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 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:** 2024-2029.

**Temperatura de servicio:** 13-15º C.

