



Climatología y ciclo vegetal.

Inicio de invierno temprano, con lluvias persistentes y bajas temperaturas a finales de noviembre y primera parte de diciembre. Continuación de tiempo más seco, temperaturas típicas de invierno y sucesión de días soleados. Buenas condiciones de poda. La primavera arranca entre la primera y segunda semana de marzo con días soleados y precipitación habitual de la época. La floración se da en muy buenas condiciones entre la primera y segunda semana de junio. La estación estival empieza antes de lo acostumbrado con sucesión de tres olas de calor: primera en la tercera semana de junio, segunda en julio y tercera a principios de agosto. Estas olas de calor no son tan evidentes en nuestra zona por la influencia de la brisa que entra a las tardes desde el mar. En consecuencia, el envero no se ve adelantado y se da a partir del 15 de agosto. El verano avanza con menor índice de precipitaciones que otros años. La entrada de viento del sur a partir de finales de agosto acelera la maduración y se inicia la vendimia más temprana en nuestro histórico vitícola.



Vendimia seleccionada en el viñedo denominado Irimingorrieta. Plantado en 2009, ubicado en el paraje de Zumetxaga, tiene una altitud de 250 m, orientación sur/suroeste. Zona muy aireada y de suelos complejos, pobres y marcado carácter ácido compuesto. Suelo extremo compuesto por areniscas, con niveles de lutitas y margas calizas y ferruginosas.

Variedad de uva.

100% Hondarrabi zuri.

Zona de producción.

Viñedo de Irimingorrieta.

Vendimia.

El 22 y 26 de Septiembre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

Elaboración.

Orientada hacia el alcance de la expresión de los suelos y de la variedad. Despalillado y breve maceración en frío. Elaborado a partir de mosto flor. Fermentación con levaduras propias del viñedo.

Crianza sobre lías en depósito. **Fermentación maloláctica espontánea y completa** en depósito. **El vino se ha elaborado sin añadir sulfuroso en todo el proceso.**





Grado alcohólico: 12,8% vol.

Acidez total tartárica: 7,2 g/l.

Ph: 3,05

Azúcares reductores: 2,2 g/l.

Sulfuroso total: 13 mg/l (propia de la viña).

Volumen de elaboración: 6.500 botellas de 75 cl.

Presentación: Cajas de cartón de 6 botellas tipo bordelesas 75cl. Tapón de corcho natural.

CATA

Vista: Amarillo limón pálido.

Nariz: Aromas punzantes de avellana y frutos secos, sobre base de herbáceos, toques cítricos y manzana asada. Fruta como la pera y notas refrescantes de mar.

Boca: Vino complejo, crujiente, de final largo y frescura persistente. Cuerpo amplio y untuoso gracias al trabajo con lías, así como notas ligeras de panadería y frutos secos. Presencia sutil de cítricos. Acidez refrescante.

Consumo recomendado: 2024-2027

Temperatura de servicio: 8-10º C.

