



## 2021

### Climatología y ciclo vegetal.

Invierno más seco que lo habitual, marcó buenas condiciones de poda. La primavera arrancó pronto como viene siendo pauta los últimos años, a finales de febrero las yemas de los viñedos más cálidos y resguardados ya habían brotado. Primavera con tiempo benigno y soleado, los viñedos se presentaron con buena muestra de flor. La floración se inició la primera semana de junio, se dio en general con buen tiempo y relativamente rápido. La tormenta de granizo del 16 de junio provocó daños en los viñedos de la parte más oriental del paraje de Basigo que afortunadamente cicatrizaron bien. A partir de esta fecha y hasta el 20 de agosto predominó un tiempo fresco, nuboso, húmedo pero paradójicamente con poca cantidad de precipitación, el ciclo vegetativo se retrasó en algunas parcelas y el envero se alcanzó de forma desigual entre el 15 de Agosto y el 5 de Septiembre. La época de maduración fue soleada en su primera fase y más fresca en el tramo final. La vendimia se escalonó en tres fases entre el 24 de septiembre y el 16 de octubre, en función del grado de madurez de las parcelas y con una climatología con temperaturas muy frescas para la época.

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 25 de septiembre y el 08 de octubre. 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 siete meses. Embotellado en septiembre de 2022. Posterior crianza en botella.

*Grado alcohólico:* 12,80% vol.

*Acidez total tartárica:* 7,83 g/l.

*Ph:* 3,19

*Azúcares reductores:* : 3,9 g/l.

*Sulfuroso total:* 96 mg/l.

**Volumen de elaboración:** 2.680 botellas de 75 cl y 54 botellas de 1500 ml.

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



**2021****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. Frescura y mineralidad caracterizan esta añada. Notas dulces como el membrillo fresco y crema catalana. Naranja, hierba y regaliz. Explosiones sutiles 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, mineralidad y madera.

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

Se recomienda abrir media hora antes de su consumo.

**Consumo recomendado:** 2024-2030.

**Temperatura de servicio:** 11-12º C.

