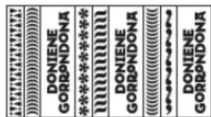


DONIENE GORRONDONA

TXAKOLINA



BELTZA 2020

Climatología y ciclo vegetal: 2020 ha sido un año que destaca por el invierno corto y seco que hemos tenido; los viñedos ubicados en la parte más baja de Bakio brotaron para la tercera semana de Febrero. La primavera arrancó por tanto temprano y se ha caracterizado 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 de las parcelas de tinto se acometió el 1 de Octubre. 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 antiguos de Bakio y en **Aldape** plantada mediante selección masal. Suelos arcillosos y franco arcillosos. Hondarrabi beltza

Zona de producción: Bakio, Bizkaia. D.O.Bizkaiko Txakolina. Euskadi

Vendimia: 1 de Octubre. 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. Fermentación con levaduras propias identificadas en nuestros viñedos, descube a la finalización de la FA y prensado suave. Maloláctica espontánea. Utilización mínima de sulfuroso.

Grado alcohólico: 13,0 %vol. **Acidez total tartarica:** 5,5 g/l. **Azúcares reductores:** ≤1 pH 3,7 **SO₂** 28 ppm

Cata: color violeta vivo de capa media, media-alta. Nariz compleja muy varietal con notas frutales (mora), minerales y huerta. En boca, cuerpo medio, la acidez se presenta bien envuelta con un tanino suave. Buena expresión de la fruta, fondo herbáceo de calidad. Persiste la sensación varietal y de frescura.

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.

Producción: 6.500 botellas de 750 ml

Consumo recomendado: 2-3 años siguientes al de cosecha. El vino sigue evolucionando favorablemente más tiempo.



**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA