

DONIENE GORRONDONA TXAKOLINA



2018

Climatología y ciclo vegetal: inicio de 2018 lluvioso, las lluvias se prolongaron hasta prácticamente entrar en verano. La floración se vio afectada por este motivo y por tanto los rendimientos por parcela han sido menores. Desarrollo del verano típico de la costa cantábrica con entrada de viento sur a partir de la tercera semana de Septiembre. Maduración en condiciones óptimas, vendimia muy sana.

Vendimia: entre el 29 y 30 de Septiembre. Vendimia seleccionada en los **viñedos** de más edad del paraje de **Artatxu: suelos de esquistos y margas arcillosas.**

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

Vino blanco.

Variedad de uva: Hondarrabi zuri.

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 de tostado ligero, crianza sobre lías durante 4 meses. Embotellado en mayo de 2019. Posterior crianza en botella.

Grado alcohólico: 13,1 %vol. **Acidez total tartarica:** 7,15 g/l. **Azúcares reductores:** 3,5 g/l. **pH** 3,2

Cata: color amarillo pajizo tenue. Nariz herbácea, notas especiadas, perduran los cítricos. Vino de paso largo en boca, graso, tostados combinados con fruta, notas especiadas, crema pastelera y mineralidad.

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: 3.800 botellas de 0.75 L.

Consumo recomendado: 2021-2025

Temperatura de servicio: 10-12 °C



**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA



© 2025