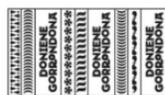
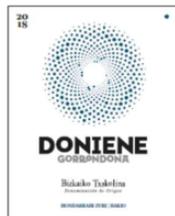


# DONIENE GORRONDONA

TXAKOLINA



# 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 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 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 y ubicadas en las laderas orientadas al Sur/Suroeste (zona conocida como Basigo de Bakio, tradicionalmente destinada al cultivo de la vid): **Torrezar, Artatxuberri, Iturriaga** son viñedos con suelos arcillosos, margas abigarradas y yeso e **Irimingorrieta**, viñedo más joven y suelo de areniscas y lutitas.

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

**Vendimia:** Entre 20 y 30 de Septiembre. Recolección manual y en cajas. La uva entra en bodega en un plazo máximo de 3 horas.

**Variedad de uva:** Hondarrabi zuri

**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. Vinificación separada por parcelas. Fermentación con

levaduras propias identificadas en nuestros viñedos. Crianza sobre lías en depósito, de seis a nueve meses. Utilización mínima de sulfuroso. Ensamblaje de los parcelarios en Febrero 2021.

**Grado alcohólico:** 13,20 %vol. **Acidez total tartarica:** 7,75 g/l. **Azúcares reductores:** 3,4 g/l **pH** 3,10 **SO<sub>2</sub>** 74 ppm

**Cata:** color amarillo pajizo con irisaciones verdes. En nariz, presenta un aroma varietal sutil y complejo: destacan en esta añada el carácter herbáceo (hinojo, tomillo), aromas cítricos y tonos minerales. En boca es crujiente y fresco, y al mismo tiempo glicérico y amplio. Gana en redondez y elegancia con estancia en botella. Vino largo y con final amargoso –muy característico de la variedad-. Su sapidez la hace persistente en boca.

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:** 28.000 botellas de 750 ml, 650 botellas de 1.500 ml

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



**DONIENE**  
**GORRONDONA**  
**TXAKOLINA**

