



Pilota ²⁰¹⁵

AZTERKETA ANALITIKOA

Alkohol gradua: 11.45% vol.

Azidotasun tartarikoa: 7,36 g/l pH: 3,15

Azidotasun lurrunkorra: 0.17 g/l

ONTZEA

Gutxienez 5 hilabeteko ontzea temperatura kontrolatuan, bere mahats hondarren gainean altzairu herodilgaitzeko deposituetan.

BOTEILA KOPURUA GUZTIRA

60.000 (0,75 l).



MAHASTIA

100 % Hondarrabi Zuri. Kantauri itsas mailatik 300 metroko altitudetan besora landatua.

LURRA

Arbel ijestu eta granitozko eskistoz osatutako orografia izurtuko lurra. Eduki organiko ertaineko eskisto gris oso higituak.

UZTA

2015eko uzta, negu eta udaberri euritsua eta temperatura normala baino zertxobait altuagoa izan zen Aian. Udak, berriz, bero baina euritsua izan arren, ez zuen mahatsaren heltzea atzeratu. Hauxe, izan zen gure historioko uztarik goiztiarrena.

ARDOGINTZA

Mahatsaren aukeraketa eskuz eginikoa da, lursaileko mahatsondo-enbor gazteenak erabiliz. Hartzidura aurreko beratzea eta hartzidura, altzairu herdoilgaitzeko deposituetan egiten da, eskusiboki aukeratutako legami naturalekin.

UZTARTZEA

Hamaiketako eta otordu arinetarako ezin hobea: pintxo, sushi, itsaski, arrain eta haragi zurientzat.

DASTATZEKO OHARRAK

IKUSTE - ALDIA

Distiratsua, garbia eta intentsitate erdiko gardentasuna. Hori berdexka argi kolorekoa.

USAIMEN - ALDIA

Intentsitate altua, mineral eta fruitu ukitu nabarmenekin. Lore zuri eta sagar edota neguko udare furituen zaporeak bereizten dira.

DASTATZE - ALDIA

Ahoan duen bolumen handiak, ardo borobil eta glizeriko batean bihurtzen du. Beti ere, txakolinen izaera fresko eta Atlantikoa galdu gabe.

