

GOIANEA

BODEGA



PRESENTACIÓN

- La bodega GOIANEA S. Coop. surge de la unión de dos formas de entender el txakolí, sus variedades autóctonas y su zona:

Jose Cruz Guinea, hostelero y viticultor.

Txema Gotxi, ganadero y viticultor.

- Los dos, como viticultores, creemos en unos criterios para redescubrir vitivinícolamente nuestra zona, Arabako Txakolina, creyendo en su gran potencial para la elaboración de vinos atlánticos fuera de los criterios normales del txakolí.
- Estos son los criterios sobre los que se basa nuestro proyecto:
- Absoluto cuidado de las uvas de variedades autóctonas, Hondarrabi Zuri , y Riesling como elemento principal de todo el proceso.
- Respeto y atención al suelo y al clima como factores de diferenciación de la gama de vinos.
- Esmero en las tareas de cultivo en el viñedo aplicando técnicas de respeto y protección del medio ambiente.
- Profesionalidad y vocación en la elaboración de los vinos, evitando manipulaciones o enmascaramientos.
- Maduración correcta y decisión del momento de vendimia idóneo.

EL LUGAR



- La orografía de la zona de producción, nos proporciona paisajes de llanura y otros de suaves colinas entre pinares y robledales centenarios.
- Estos factores confieren unas condiciones idóneas para la maduración de las variedades autóctonas.

- La bodega GOIANEA se encuentra dentro de la denominación de origen Txakolí de Álava- Arabako Txakolina.
- Las parcelas con las que trabajamos se sitúan en el municipio de Lezama, una zona ubicada entre la Sierra Salvada y las estribaciones del Gorbea, a 25 km de Bilbao.

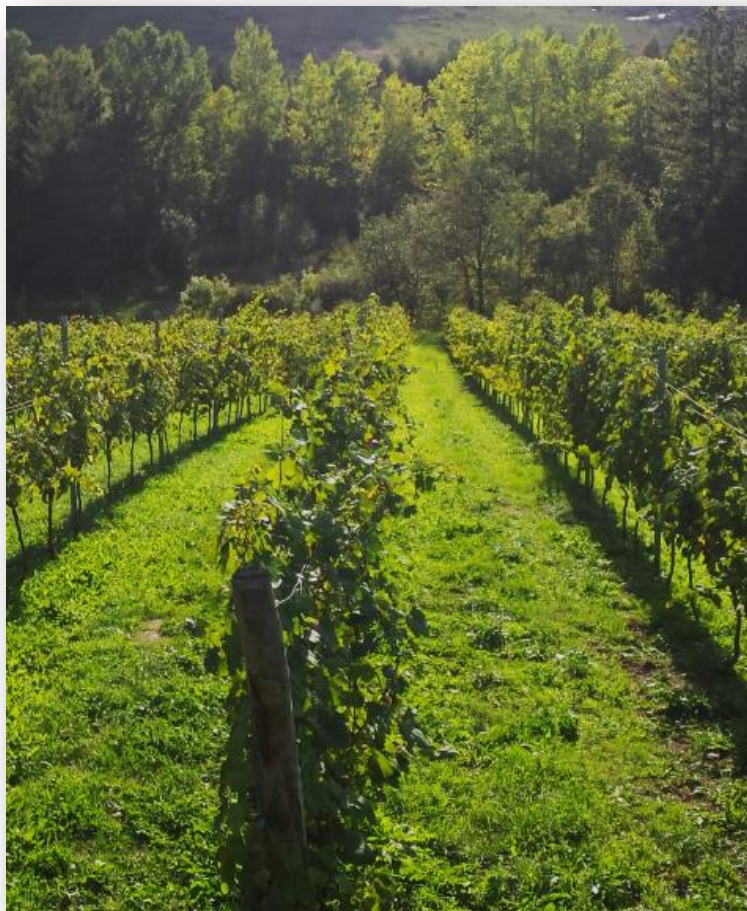


CLIMA

- Nuestro clima es atlántico suave debido al alto número de días de viento sur que se registran anualmente. Los veranos y parte del otoño son calurosos, con una pluviometría media, por el contrario los inviernos y la primavera son suaves con altas precipitaciones. La precipitación media anual es de 1.125 l/m².
- Al ser una zona de interior resguardada por altas colinas posee unas temperaturas moderadas durante todo el año.
- Todas estas condiciones meteorológicas proporcionan unas buenas condiciones para la maduración de las variedades Hondarrabi Zuri, y Riesling.



SUELOS



- Los suelos en los que se ubican nuestros viñedos en la zona de Lezama son laderas de erosión de las estribaciones del macizo del Gorbea.
- Principalmente son de textura arcillosa. Suelos ácidos (pH 6 a 7), con niveles medios de materia orgánica.
- Se realiza una gestión integral de suelos con cubierta vegetal espontánea.
- Los suelos de arcilla proporcionan un alto nivel de acidez natural a la uva y una alta expresión varietal.

PARCELAS



Parcela Urtaran . 4Ha



Parcela Arrugalde. 2Ha

VITICULTURA

- Tenemos 6 hectáreas de viñedos en conducción en guyot simple. Las labores de poda, poda en verde y vendimia se hacen a mano.
- Viticultura de mínima intervención, con abonados orgánicos.
- Trabajamos en una producción de mínima intervención, porque consideramos que es la mejor forma de expresar el terroir (terruño) y la mineralidad de los vinos, y mantener un medio ambiente sano.
- Tratamos de alargar el ciclo vegetativo de la viña lo máximo posible, para conseguir una buena maduración, con un buen equilibrio entre frescura, acidez y madurez.
- Lo principal para nosotros es obtener y seleccionar las mejores uvas de nuestros viñedos, para obtener los vinos marcados en los objetivos se trabajan con producción moderadas de 6.000/7000 kg/ha máximo.
- La principal variedad es la Hondarrabi Zuri y como mejorante la riesling.



Durante el invierno mantenemos la cubierta vegetal mediante el pastoreo de ovejas.

BODEGA

- La filosofía de la bodega es el respeto a la uva, por lo que la forma de trabajo es muy cuidadosa y metódica, para obtener vinos elegantes, que expresen las características de cada suelo y de cada añada.
- En la bodega trabajamos cada parcela y suelos por separado. Todos los vinos se fermentan con sus levaduras autóctonas. La vendimia es manual, en cajas de 15 kg, donde se hace la selección en el viñedo, con una segunda selección en la bodega.
- La elaboración, es mediante prensado en prensa vertical de bajo rendimiento (60% Max). Desfangado natural (24horas) y luego pasa con sus lías finas a los depósitos para una fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable de distintas capacidades; fermentación separada por parcelas y variedades. Fermentaciones lentas de 60 a 90 días Crianza sobre lías durante 5 meses.
- En el caso del vino Urtaran la elaboración se realiza en barricas de roble y castaño.



TXAKOLI UNO 2015 sobre lías

- **Año:** 2015. White wine
- **Denominación de Origen:** D.O. Arabako Txakolina
- **Variedades:** Hondarrabi Zuri y 5% Riesling
- **Sistema de conducción:** Guyot simple.
- **Clima:** Un invierno frío de condiciones de lluvia normales, que continuó con una primavera bastante húmeda. El 2015 se caracteriza por una temprana brotación con una primavera lluviosa, seguida de un verano frío y un otoño húmedo
- **Viticultura:** Viñedos propios trabajados bajo una viticultura de mínima intervención y razonada, ubicados en dos zonas de producción situadas en Artomaña y Lezama. El área de Artomaña se caracteriza por suelos de aluvión, mientras que las parcelas de Lezama situadas a 340 y 400 m de altitud, tienen un alto contenido de arcilla y un clima atlántico, con altas precipitaciones y temperaturas moderadas.
- **Vendimia:** 100% manual en cajas de 15 kilos.
- **Elaboración:** Prensado en prensa vertical de bajo rendimiento (60% Max). Crianza sobre lías finas para la fermentación espontánea con levaduras autóctonas en tanques de acero inoxidable de diferentes capacidades; Fermentación separada por parcelas y variedades. Fermentaciones lentas de 60 a 90 días. Envejecimiento sobre lías durante 5 meses
- **Embotellado:** Junio 2015-----



URTARAN 2015 fermentado en barricas

- **Año:** 2015. White wine.
- **Denominación de Origen:** D.O. Arabako Txakolina **Localidad:** 01450 Lezama (Álava).
- **Variedades:** Hondarrabi Zuri y 10% Riesling
- **Sistema de conducción:** Guyot simple.
- **Clima:** Un invierno frío de condiciones pluviométricas normales, que continuó con una primavera de precipitaciones de lluvia media. La principal característica de esta añada 2015 es un verano fresco con una maduración lenta.
- **Viticultura:** Viñedos propios trabajados bajo una viticultura de mínima intervención y razonada, ubicados en tres zonas de producción localizadas en Artomaña y Lezama. La zona de Artomaña se caracteriza por sus suelos de aluvión mientras las parcelas de Lezama situadas a 340y 400 m de altitud, tienen un alto contenido de arcilla y clima atlántico, con altas precipitaciones y temperaturas moderadas. Para este vino se seleccionan dentro de cada parcela las zonas de mayor potencial y se vinifican por separado.
- **Vendimia:** 100% manual en cajas de 15 kilos. Vendimia en primera semana de Octubre
- **Elaboración:** Prensado en prensa vertical de bajo rendimiento (60% Max). Fermentación espontanea con levaduras autóctonas en toneles de 600l y 670l de castaño y de 400l de roble francés. Fermentaciones lentas de 70 a100 días y 6 meses de permanencia en lías movidas por battonage.
- **Embotellado:** junio 2015



CONTACTO

- Email: info@txakoliuno.com
Txema Gotxi 609884826
- Dirección: Urtaran 21, Lezama (Araba)