

The logo for Biba Ardoak features the word 'Biba' in a bold, white, sans-serif font, followed by a stylized white triangle that serves as the letter 'A'. The logo is centered on a solid yellow rectangular background.

BIBA

ARDOAK

Euskal mahastizainen
ardo ekologikoak eta naturalak

www.bibaardoak.eus



Euskal mahastizain eta ardogileak gara;
maite dugu gure lurra, eta gure mahastiei
eta gure ardoei emanak bizi gara.

Nekazaritza ekologikoan dihardugu,
mahatsari eta ardoari zor zaien
begirunearekin, artisau-tradizioa eta
egungo ezagutzak uztartuz.

Banaketa-kooperatiba independentea gara,
mahastizaintzan pasioz jarraitu
ahal izateko elkartuak.

Bizitza eta plazera darie banatzen ditugun
ardoei, eta Euskal Herriko jende guztiarekin
partekatu eta gozatu nahi ditugu.

Biba Ardoak bermeak

KONPROMEZUAK

Biba Ardoak-eko mahastizainen konpromezuak bere kontsumitzaileekin:

1.-

Mahastizainak eta ardogileak gara. Guk geuk lantzen ditugu mahastiak eta egiten ditugu ardoak. Horrela trazabilitatea eta kalitatea ziurtatzen dugu.

2.-

Upategi txikiak gara, giza neurrikoak, gure herri eta eskualdeetan sustraituak eta konprometituak. Kalitatea lehenesten dugu kantitatearen aurretik.

3.-

Gure ardo guztiak nekazaritza ekologikoan ziurtatutako mahastietako mahatsekin eginda daude. Horrela, gure ingurua, gure osasuna eta gure ardoa edaten dutenena zaindu, babestu eta berreskuratzen laguntzen dugu.

4.-

Banatzen ditugun ardo guztiak Euskal Herrikoak dira, Arabar Errioxa, Errioxa, Irulegi, Nafarroa, Bizkaiko Txakolina eta Getariako Txakolina jatorri deiturretakoak, eta baita jatorri deiturarik gabekoak ere.

5.-

Ekonomia sozial eraldatzaileko enpresa bat gara, mahastizainen kooperatiba bat. Horrela gure burujabetasuna eta lan eta bizi balditza duinak ziurtatzen ditugu, baita gure eskualdeetan aberastasuna eta garapena sortu ere.

6.-

Elikadura burujabetza eta kontsumo eredu jasangarri baten alde egiten dugu.

ZIURTAGIRIAK

Nekazaritza ekologikoa



Nekazaritza biodinamikoa

Aristu

Ibon eta Juanra Ollo

Irunberri (Nafarroa)

Badira 27 urte Juanra Ollok eta Agurtzane Jimenezek mahastiak (eta Ibon!) landatu zituztela aurre-Pirinioetako haien herrian, hasiera-hasieratik ekologikoan lan eginez. Ibonek lekukoa hartu du garnatxa zoragarriekin ardo naturalak egiteko.





Aitatxi

% 85 garnatxa eta
% 15 ezezagunak

13 egunez upela
irekietan hartzitua.
Haritz frantsesezko
upeletan 24 hilabetez.



Hautua

% 100 garnatxa beltza.

Eskuzko prentsa 12
orduz. Erdi-hartxidura
karbonikoa 10 egunez.



Kale Katu

% 100 garnatxa beltza

Bat bateko hartxidura
14 egunez, urarekin
tenperatura kontrolatuz.
Eskuz prentsatua.

Sustrai Berry

% 100 tempranillo

Beratze karbonikoa 7 egunez. Eskuzko prentsa.
Altzairu herdoilgaitzezko bigarren hartxidura
biltegian, 12 egunez.



Arroia

% 100 garnatxa

Bat-bateko hartxidura altzairu herdoilgaitzezko
deposituetan. Dekantazio naturaleko sistema.
Haritz frantsesezko upela erdi-berritan 14 hilabetez
ondutako ardoa.





Organic brut rosé

% 100 garnatxa beltza

Altzairu herdoilgaitzezko deposituetan hartzitua 10 egunez. Upelean legamia indigenekin ipintzen da eta, ondoren, 11 hilabetez ondu ondoren, ardoari lepo egiten zaio.



Ilunberriko burbuilak

90 % garnatxa beltza,
10 % garnatxa zuria

Zuzeneko prentsa. Hartzidura espontaneo altzairu herdoilgaitzezko andeletan. Legamia indigenekin ondua 18 hilabetez.

Ida

% 60 garnatxa beltza,
% 40 garnatxa zuria

Azal eta guzti beratzen da 24 orduz. Altzairu herdoilgaitzezko deposituetan hartzidura karbonikoa eragiten zaio 10 egunez. Botilan ondua.



No me Judas

100 % garnatxa zuria

Altzairu herdoilgaitzezko deposituetan hartzitua, legamiarik gabe, 12 egunez. 4 urtez botilan ondutako ardoa.



Azpea

Gorka eta Javier Perez

Irunberri (Nafarroa)

Erromatarrek Irunberri aldera orain dela 2000 urte ekarritako tradizioari eusten dio Perez Santa Cecilia familiak. Nafarroan ekologikoan lanean hasi ziren lehenetarikoak dira eta 70-120 urteko garnatxa mahastiak zaintzen dituzte oraindik.





Santa Cecilia

**garnatxa, tempranillo
eta azeri handia**

Metodo tradizionala. 10 hilabetez,
legamia indigenekin upelean ondua.



Zura

**garnatxa, tempranillo,
azeri handia eta merlot**

Metodo tradizionala. 6 hilabetez,
legamia indigenekin haritzezko
upeletan ondua.



Selección

**garnatxa, tempranillo,
azeri handia eta merlot**

Metodo tradizionala. 24 hilabetez,
legamia indigenekin haritz
frantsesezko upeletan ondua.



Garnacha Viñas Viejas Roble

% 100 garnatxa beltza

Beratze oso bidezko hartzidura. Deposituetan
eskuz zapaldua eta, ondoren, haritz
frantsesezko upeletan 6 hilabetez ondua.



Jauzi

100 % biura

Metodo tradizionala. 7 hilabetez barrikan ondua legamia indigenekin.



Garnacha Viñas Viejas Reserva

100 % garnatxa beltza

Beratze oso bidezko hartzidura. Deposituetan eskuzko zapaltzea egin eta, ondoren, haritz frantsesezko upeletan 24 hilabetez ondua.



Moscatel

% 100 moskatela

Gehiegizko heltzea eta Botrytis noblea izeneko prozesua eragiten zaio, eta azaroan, zero azpitiko tenperaturarekin jasotzen da.

Bardea

Kiko eta Pablo Fdz. Salinas

San Isidro-Kaseda (Nafarroa)

1998an Iruñea utzi eta Bardea basamortuaren iparraldean zerealak, olibondoak eta mahastiak lantzen hasi ziren. Orain dela 15 urte dena ekologikora pasa eta biodibertsitatea lehenarazten dihardute leguminosak eta ardo naturalen ekoizpena gehituz haien etxaldeari.



Basoa

50 % tempranillo
50 % merlot

Hartzidura alkoholikoa prentsarekin 40 egunez.
Haritz amerikar barrikan 12 hilabetez ondua.



Mugeta

% 80 tempranillo, % 20 merlot

Hartzidura alkoholikoa prentsarekin, 2
astez. Hormigoizko deposituetan onduko
da 3 hilabetez eta, ondoren, altzairu
herdoilgaitzezko deposituetan 7 hilabetez.



Katixa

100 % garnatxa zuria

Beratze laburra eskuzko prentsarekin. 25
eguneko hartzidura altzairu herdoilgaitzezko
andean, eta 3 hilabetez haritzezko upelean
egindako azken ontze bat.



Baztango Xurie

Ana Iriarte eta Iñaki Bengoetxea
Arizkun (Nafarroa)

Herrira bizi eta lan egitera itzultzeko asmoz 2013an, Baztanen bertan inoiz horrelako tradizioz ez egon arren, mahastiak landatu zituzten eta ardo natural zuri atlantikoak ekoizten dituzte.





Kiribil

**% 46 izkirota handia,
% 12 izkiriota txikia,
% 25 hondarribi zuria,
% 16 riesling**

Barietate bakoitzaren hartzidura alkoholikoa bereiz egin da. Hartzidura malolaktikoa eta bere hondarretan ondua 2021eko ekainera arte.



Betarte

**% 35 izkiriota txikia,
% 40 irkiriota handia,
% 25 riesling**

Barietate bakoitzaren hartzidura alkoholikoa bereiz egin da. Hartzidura malolaktikoa eta bere hondarretan ondua 7 hilabetez.

Biurko Gorri

Ramon, Fernando eta

Pablo Llorens

Bargota (Nafarroa)

Llorens anaiek gurasoen tradizioari segida eman eta 1997tik ardo ekologikoak ekoizten dituzte 600 metrotako altueran dagoen Bargota herri nafarran baina Errioxa Jatorri Deituran sailkatua dena.





Blanco

% 100 sauvignon zuria

Hartzidura kontrolatua
15 graduko
temperaturan, hondar
garbiekin, 12 egunez.
Ondoren, neguan, 4
hilabetez atsedenean
egongo da hondarrekin.



Joven

% 100 tempranillo

Beratze laburra, 8
eta 12 egun artekoa,
altzairu herdoilgaitzezko
deposituetan egiten dena
hartzidura amaitu arte.



Graciano

% 100 graciano

Altzairu herdoilgaitzezko
deposituetan beratzen
da temperatura 20-25
gradu artean kontrolatuta.
Andeletan 6 hilabetez, eta,
ondoren, upel frantsesean
beste 6 hilabetez ondua.

Crianza

% 90 tempranillo,
% 10 graciano

12 hilabetez haritz
frantsesezko upelean,
eta, ondoren, beste
12 hilabetez altzairu
herdoilgaitzezko
deposituan ondua.
Azken ontzea, 6
hilabetez botilan.



Reserva

% 50 tempranillo,
% 50 graciano

Andeleen 12 hilabetez
eta, ondoren, haritz
amerikarreko upeletan
beste 16 hilabetez
ondua. Azken ontzea,
24 hilabetez botilan.



Arbanta

% 100 tempranillo

Beratze laburra eta
hartzidura temperatura
baxuan berezko
legamiekin. Gehituriko
sulfitorik gabea.





Bordatto

Bixintxo eta Pascale Aphaule

Jatsu (Nafarroa Beherea)

Herrian eta lurretik bizitzeko gogoarekin 2001. urtean sagarra (kasualitatez) eta mahatsa lantzen hasi ziren ekologikoan lehenik eta gero era biodinamikoan sagardo eta ardo natural harrigarriak ekoiztuz.





Lurumea

% 100 bordelesa beltza

3 astez beratzen da leunki,
eta, ondoren, 2 urteko zurezko
upeletan 12 hilabetez ontzen da.



Erotasuna

% 100 marselan

Beratze leuna 3 astez, eta, ondoren,
altzairu herdoilgaitzezko deposituetan
ontzen da 4 hilabetez.

El Mozo

**Itxaso eta Unai Compañón
eta Gorka Mauleón**

Lantziego (Araba)

2009. urtean, gurasoen heriotz tragikoen ondoren, bizitzaren aldeko apostua egin, Bartzelona utzi eta Itxaso eta Gorka bikotea herrira itzuli zen. “El Mozo” aitonak landatutako mahastiak ekologikora pasa eta ardo biziak ekoizten dituzte orduz geroztik.





Herrigoia

% 85 tempranillo, % 15 viura

Beratze karbonikoa legamia indigenekin. Prentsara igaro aurretik, 7 edo 8 egunez hartzitzen da, eta, ondoren, hormigoizko deposituetan ontzen da, abendu aldean botilaratu arte.



Malaspiedras

% 100 tempranillo
(garnatxa eta viura arrastoekin)

Bat-bateko hartzidura legamia autoktonoarekin, eta haritz frantses, amerikar eta hungariarreko 500 litroko upeletan ondua bere hondar mehetan.

El Cosmonauta y el Viaje en el Tiempo

% 60 beltza, % 40 zuria (tempranillo, garnatxa, viura, malvasia, torrontes)

Mahats guztia, beltza nahiz zuria, elkarrekin lantzen da. % 100 mahats osoa txorten eta guzti erdi-beratze karbonikoan.



El Cosmonauta en el Paraje 601

% 70 tempranillo,
% 30 viura eta malvasia

Hartzidura erdi-karbonikoa 15 egunez. 40 hl-ko haritz frantsesezko upeletan ondua hurrengo uztaldira arte eta, ondoren, gutxienez, 12 hilabetez botilan.





El Cosmonauta en el Barranco de Agua

% 90 malvasia riojana, % 10 viura

Eskuz prentsatua. Haritzeko upeletan legamia autoktonoekin hartzitua eta, ondoren, upelean 7 hilabetez ondua.

El Cosmonauta Misión a Marte

% 100 viura

Eskuz bildua. Azal eta guzti hartzitua 12 egunez, eta, ondoren, hormigoizko “arrautzetan” ondua.



El Mozo. Al Mal Tiempo Buena Cara

% 70 tempranillo,
% 30 viura eta malvasia

Erdi-hartzidura karbonikoa 15 egunez. Haritzeko upeletan 12 hilabetez eta botilan 12 hilabetez ondutako ardoa.



Espila

Paul Karrikaburu

Azkarate (Nafarroa Beherea)

Urteetan laborantza irakasle izan ondotik 2008an familiaren etxaldearen tradizioa berreskuratzeko asmoz mahastiak landatu zituen eta 2019tik kopuru txikiko bere ardo zuri propioak ekoizten ditu.





Xuria

% 70 izkiriota txikia,
% 10 izkiriota handia,
% 20 hondarribi zuri zerratia.

Altzairu herdoilgaitzezko andeletan
eta hondar finekin ondua.

Gil Berzal

Saúl eta Benjamín Gil Berzal

Guardia (Araba)

Mahastizain-ardogileen hirugarren belaunaldia dira Gil Berzal anaiak ardogintzarengatik hain ezaguna den Guardia herrian. 2012tik ekologikoan eta gerora praktika biodinamikoekin herriko eta lur-sailetako ardoak egiten dituzte.





Tradición

% 85 tempranillo,
% 10 garnatxa, % 5 viura

Hotzeko aurre-hartzidura eginda, hormigoizko depositu tronkokonikoetan egiten da ardoa. Hartzidura legamia indigenekin 20 egunez. Hartzidura malolaktikoa hormigoitan.



Pequeñas Parcelas Blanco

% 90 viura,
% 10 malvasia

Lore-muñozia temperatura baxuetan eta oso astiro ardotzen da hormigoizko deposituetan.



Pequeñas Parcelas Tinto

% 100 tempranillo

Hotzeko aurre-hartzidura eginda, hormigoizko depositu tronkokonikoetan egiten da ardoa. Hartzidura malolaktikoa legamia indigenekin 20 egunez. Haritz frantseseko fudreetan 12 hilabetez ondutako ardoa.

Recoveco Singular

% 95 tempranillo,
% 5 beste batzuk

Hotzeko aurre-hartzidura eginda, hormigoizko depositu tronkokonikoetan egiten da ardoa. Hartzidura legamia indigenekin 20 egunez. Hartzidura malolaktikoa eta 18 hilabete haritz frantseseko upeletan.



Recoveco Valcavada

% 80 tempranillo,
% 20 garnatxa beltza

Hotzeko aurre-hartzidura eginda, hormigoizko depositu tronkokonikoetan egiten da ardoa. Hartzidura legamia indigenekin 20 egunez. Hartzidura malolaktikoa eta 15 hilabete haritz frantseseko upeletan onduta.



Recoveco El Alto de la Huesera

% 90 viura,
% 10 malvasia

Haritz frantseseko 225 litroko upeletan egindako ardoa, bat-bateko hartziduraren bidez. Haritz frantseseko upeletan 15 hilabetez onduta, bere hondarrei makilaz eraginda.



Glorya

% 100 garnatxa beltza

20 eguneko hartzidura
legamia indigenekin.
Hartzidura malolaktikoa
500 litroko haritz
frantsesezko upeletan. 15
hilabetez upeletan ondua.



Alma Pura

**% 95 tempranillo,
% 5 beste barietate batzuk**

Hotzeko aurre-hartzidura
bidezko beratzea eta
hartzidura legamia indigenekin
altzairu herdoilgaitzezko
deposituetan, temperatura
kontrolatuta. Haritz
frantsesezko upeletan
lortutako hartzidura
malolaktikoa eta, ondoren,
upel berean 8 hilabetez ondua.



Buscando el Paraíso Blanco

**chardonnay, garnatxa
blanca, malvasia,
maturana txuria,
sauvignon blanc,
tempranillo txuria,
turrundes, berdejo,
biura .**

Hartzidura alkoholikoa,
225L.ko barrikako legamia
indigenekin eta bere
hondarren gainean 10
hilabeterekin.



Buscando El Paraiso Rosa

% 100 tempranillo

Hartzidura alkoholikoa
legamia indigenekin soil-
soilik egina. Erabilitako
haritz frantsesezko
upeletan bere hondarrekin
ondua 12 hilabetez, eta,
ondoren, beste 6 hilabetez
botilan ondua.



Buscando Lo Natural

**garnatxa beltza,
graciano, maturana
beltza, mazuelo,
tempranillo**

Bat-bateko hartzidura
legamia indigenekin
soil-soilik, eta hartzidura
malolaktikoa. Haritz
frantsesezko 500 litroko
upeletan ondua 10
hilabetez.



Buscando Garnacha Natural

100 % garnatxa beltza

Bat-bateko hartzidura
legamia indigenekin
soil-soilik, eta hartzidura
malolaktikoa. Haritz
frantsesezko 500 litroko
upeletan ondua 10
hilabetez.

Hontza

Iker Garcia eta Alice Bridoux

Labraza (Araba)

Europatik hainbat esperientzia ekologikoetan parte hartu ondoren 2015ean Ikerren aitaren herrian eta mahastietan bizitza proiektua sortzea erabaki zuten. Ordutik 14 hektarea ekologikoan sartu eta mahasgintza biodinamikoa eta ardogintza naturala egiten dute.





Hontza Zuria

**% 70 viura,
% 30 calagreño**

Azal eta guzti beratzen da (skin contact) 5 egunez. Haritz frantsesezko antzinako upeletan ontzen da urtebetez.



Hontza

**% 40 garnatxa beltza,
% 60 tempranillo**

Mahatsaren % 50 mahats-ale osoak dira, eta horrela egiten da hartzidura. Ardo horren erdia 1.600 litroko anforatan ontzen da, gutxienez, 7 hilabetez, eta beste erdia 500 litroko haritz frantsesezko upeletan ontzen da.



Hontza Selección

**% 40 garnatxa beltza,
% 60 tempranillo**

Upategiaren urtaldirik onenak hautatzen dira haritz frantsesezko 500 litroko fudreetan, gutxienez urtebetez ondutako ardo hau egiteko.

Behera

**% 95 garnatxa beltza,
% 2 tempranillo,
% 3 calagreño**

Lursaileko mahats guztiak txortanak kenduta hartzitzen dira batera. Haritz frantsesezko 500 litroko upeletan ondutako ardoa.



Valtide

**% 95 mazuelo,
% 5 tempranillo**

Mahats guztiaren beratze karbonikoa ia 10 egunez. Haritz frantsesezko upeletan 8 hilabetez ondutako ardoa.



Garaya

10 mahats barietate baino gehiago (% 30 zuriak, % 70 beltzak)

Mahats osoarekin egindako beratze karbonikoa. Haritz frantsesezko upeletan 8 hilabetez ondutako ardoa.



Vendedor de Humo Ancestral

% 100 tempranillo

Bere hondarrekin ondua eta 8 hilabeteren buruan lepo egina.



Too Mahats

% 90 tempranillo,
% 5 viura, % 5 calagreño

Txortengabetutako mahatsa
4 egunez beratzen da, eta,
ondoren, botilaratu arte, altzairu
herdoilgaitzean hartzen du atseden.



Hasta Que Cante el Cuco Bajo Velo

10 mahatsondo baino gehiago (tempranillo,
garnatxa, graciano, miguel de arcos,
tintorera, viura, calagreño, maturana)

Mahats mordoa osorik beratzen da 15 egunean;
ondoren, altzairu herdoilgaitzezko andeletara
eramaten da. Urtebetez errezelpean ondua.



Ilarria

Peio eta Luxi Espil

Irulegi (Nafarroa Beherea)

Mendeetan polikulturan aritzen zen familia etxalde honetan 1987tik Fukoakaren printzipioetan oinarritutako mahasgintzan naturalean eta ardo ekologikoaren ekoizpenean aitzindaria da Euskal Herrian.



Rosé

% 50 bordelesa beltza, % 50 azeri ttipia

Hartzidura alkoholikoa eta, ondoren, malolaktikoa. Altzairu herdoilgaitzezko deposituetan hondarrekin ondua.



Blanc

55% izkiriota txikia, 45% hondarribi zuri zerratia

Beratze pelikularra eta hartzidura alkoholikoa eta malolaktikoa altzairu herdoilgaitzezko andean. Hondarren gainean ondua 12 egunez, 700l.-ko zurezko andean.



Rouge

15% bordelesa beltza, 65% azeri txikia, 20% azeri handia

Hondarren gainean ardogintza eta ontzea 16 hilabetez, altzairu herdoilgaitzezko andelen eta haritzezko upelen artean txandakatuta.



Bixintxo

% 50 bordelesa beltza, % 50 azeri ttipia

Ardoa upelen eta altzairu herdoilgaitzezko deposituen artean egin eta ondu da 18 hilabetez.

Lezaun

Raul eta Edorta Lezaun

Lakar (Nafarroa)

Gutxienez 1790tik ardoa egiten den etxaldeari eutsi diote Lezaun anaiek, 70-80 hamarkadetako urte gogorrenetan ere, azkenean Nafarroako ekologikoaren aitzindariak bihurtzeraino. Urtero Nafarroako ardorik sarituenen artean aurkitzen dira.





Txuria

% 100 garnatxa zuria

Lehenengo hartzidura 16 gradutan, eta ondoren, bigarren hartzidura 3 hilabetez eta hondarrekin, botilaratu aurretik.



Egiarte Rosado

% 100 garnatxa beltza

Muhtioa 16 orduz azal eta guzti hotzean beratu ondoren, 25 egunez, 15 °C-tan hartitzen da altzairu herdoilgaitzezko deposituetan. Odoluste metodoa.



Egiarte Joven

**% 40 tempranillo,
% 30 azeri handia,
% 15 graciano,
% 15 garnatxa beltza**

Mahats desberdinekin egindako ardoen coupagea. 12 egunez, 25 °C-tan hartzitua.

Egiarte Crianza

% 50 tempranillo, % 50 azeri handia (cabernet sauvignon)

500 litroko zurezko deposituetan hartzitua. Bi astez beratzen da eta, ondoren, haritz frantseseko upeletan 12 hilabetez ontzen da.



0,0 Sulfitos

% 100 tempranillo

Jatorri naturaleko (hartzidura-karbonikoa) CO2rekin asetako deposituetan gordetzen da herdoiltzea eragozteko. 10 egunez, 25 °C-tan hartzitua.



Tempranillo

% 100 tempranillo

Beratze karbonikoko metodo
tradizionala 10 egunez.



Gazaga

**% 60 tempranillo,
% 20 graciano,
% 20 azeri handia
(cabernet sauvignon)**

Hartzidura 26 gradutan eta
beratze karbonikoa 12 egunez.
Haritz nafarrezko fudreetan 6
hilabetez ondutako ardoa.



Crianza

% 65 graciano, % 35 tempranillo

18 egunez, 500 litroko zurezko deposituetan beratua.
Hartzidura malolaktikoa upeletan egiten da. Haritz
frantsesezko upeletan 14 hilabetez ondutako ardoa.



Reserva

**% 40 tempranillo, % 25 garnatxa beltza,
% 35 azeri handia (cabernet sauvignon)**

Haritz frantses eta nafarrezko upeletan ondua 18
hilabetez, eta, gutxienez, beste 18 hilabetez botilan.





Mendiko

Imanol eta Bitor Ibero

Oibar (Nafarroa)

Herrian mahasgintza beherantz zihoanean 2000. urtean Bitorrek landatzea, ardoa ekoiztea eta gainera ekologikoan lan egitea erabaki zuen. Orain Imanol semeak lekukoa hartu eta lurretik herrian lan eta bizi erabaki politiko argia hartua du.





Oraina

**% 70 garnatxa beltza,
% 20 azeri handia, % 15 syrah**

Berezko hartzidura 24-48 orduz, eta, ondoren, hartzidura alkoholikoa 10 egunez. Prentsa hidraulikoaren bidez odolusten da. Hartzidura malolaktikoa altzairu herdoilgaitzezko deposituetan.

Roble

% 50 tempranillo, % 50 garnatxa beltza

Berezko hartzidura 24-48 orduz, eta, ondoren, hartzidura alkoholikoa 10 egunez. Hartzidura malolaktikoa altzairu herdoilgaitzezko deposituetan. Haritz frantses eta amerikarrezko upeletan 3 hilabete eta erdiz ondutako ardoa.



Crianza

**% 50 tempranillo,
% 50 garnatxa beltza**

Berezko hartzidura 24-48 orduz, eta, ondoren, hartzidura alkoholikoa 10 egunez. Prentsa hidraulikoaren bidez odolusten da. Hartzidura malolaktikoa altzairu herdoilgaitzezko deposituetan. Haritz frantseseko upeletan 12 hilabetez ondutako ardoa.



Ulibarri

Iker eta Asier Ulibarri

Gordexola (Bizkaia)

Belaunaldiz belaunaldi etorri zaie artzaiak izatearen tradizioa baina 2002. urtean bi hektarea hondarribi zuri eta zerratia landatu eta ardiak zituzten Isuskiza etxaldean gaztaz gain txakolin ekologikoa (jatorri deituran bakarra) ekoitzen dute ere.





Ulibarri

% 100 hondarribi zuria

2 hilabetez hondarrekin ondua
altzairu herdoilgaitzezko deposituetan.

Artzai

**% 70 hondarribi zuri,
% 30 hondarribi zuri zerratia**

Ardoa egiteko 3 moduren nahastea da: 200 litroko haritz
frantseseko upela berrietan hartzitzea; hondarrekin ontzea
altzairu herdoilgaitzezko deposituetan eta hondarrik gabeko
ontzea deposituetan. Botilan ondua 6 hilabetez gutxienez.



Urkizahar

Luisja Oregi

Beizama (Gipuzkoa)

Industria utzi, eroria zegoen baserria berreraiki eta hondarribi zuriko 2,5 hektareako mahastia landatu zuen Luisjak 2008an. Txakolin ekologikoa ekoizten duen gutxienetakoa da, altuerako inguru zailean gainera.



Urkizahar

% 100 hondarribi zuria

Altzairu herdoilgaitzezko deposituetan hartitzen da tenperatura kontrolatuta. Bere hondarrekin 6 hilabetez ondua.



Edizio Mugatua

% 100 hondarribi zuria

Altzairu herdoilgaitzezko deposituetan hartitzen da tenperatura kontrolatuta. Bere hondarrekin 6 hilabetez, eta haritzeko upeletan 3 hilabetez ondutako ardoa.





BIBA

ARDOAK

Euskal mahastizainen
ardo ekologikoak eta naturalak