BIBA

ARDOAK

Vinos ecológicos de viñeronxs vascxs

www.bibaardoak.eus

BIBA

ARDOAK

Somos viñerones y viñeronas vascas.

Amamos nuestra tierra y dedicamos
nuestra vida al trabajo en nuestros viñedos.

Practicamos la agricultura ecológica
y vinificamos con respeto a la uva
y al vino combinando tradición artesanal
y conocimiento actual.

Nos hemos unido en cooperativa para ser
independientes, continuar con nuestra
pasión de trabajo en la viña y distribuir
vinos que rebosan vida y placer para que
sean compartidos y disfrutados por toda la
gente de Euskal Herria.

Garantías Biba Ardoak

COMPROMISOS
de los viñerones de Biba Ardoak con sus consumidores:

1.-

Somos vitivinicultores o lo que es lo mismo, viñerones. Nosotros mismos trabajamos la viña y elaboramos los vinos. Garantizamos así la trazabilidad y la calidad.

2.-

Somos bodegas pequeñas, de talla humana, enraizadas y comprometidas con nuestros pueblos y comarcas. Priorizamos la calidad frente a la cantidad.

3.-

Todos nuestros vinos son elaborados con uvas de viñedos certificados en agricultura ecológica. Contribuimos así al cuidado, protección y recuperación de nuestro entorno natural y a nuestra salud y la de quienes beben nuestros vinos.

4.-

Todos los vinos que distribuimos son de Euskal Herria, de las denominaciones de origen Rioja Alavesa, Rioja, Irulegi, Navarra, Bizkaiko Txakolina, Getariako Txakolina y también sin denominación.

5.-

Somos una empresa de economía social transformadora, una cooperativa de viñerones y viñeronas. Así aseguramos nuestra independencia y condiciones dignas de trabajo y vida además de crear riqueza y desarrollo en nuestras comarcas.

6.-

Apostamos por la soberanía alimentaria y por un modelo de consumo sostenible.

CERTIFICACIONES

Agricultura ecológica

Agricultura biodinámica

Aristu

Ibon y Juanra Ollo

Lumbier (Navarra)

Hace 27 años que Juanra y Agurtzane Jiménez plantaron viñedos (e Ibon!) en su pueblo prepirenaico, trabajando desde el principio en ecológico. Ibon toma ya el relevo para elaborar vinos naturales con deliciosas garnachas.

Aitatxi

85 % garnacha tinta y 15 % desconocida

Fermentación en barricas abiertas durante 13 días. Crianza en barricas de roble francés durante 24 meses.

Hautua

100 % garnacha tinta

Prensa manual durante 12 horas. Semi-fermentación carbónica de 10 días.

Kale Katu

100 % garnacha tinta

Fermentación espontánea durante 14 días con control de temperatura con agua. Prensa manual.

Sustrai Berry

100 % tempranillo

Maceración carbónica durante 7 días . Prensa manual . Segunda fermentación en depósito de acero inoxidable durante 12 días .

Arroia

100 % garnacha

Fermentación espontánea realizada en depósitos de acero inoxidable. Sistema de decantaciones naturales. Crianza de 14 meses en barrica de roble francés semi-nuevo.

Organic Brut Rosé

100 % garnacha tinta

Proceso de fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Puesta en cuba con levaduras indigenas, seguida por un degüelle del vino después de 11 meses de crianza.

Ilunberriko burbuilak

90 % garnacha tinta,
10 % garnacha blanca

Prensa directa. Fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable . Puesta en depósito con levaduras indígenas durante 18 meses antes del degüelle .

Ida

60 % garnacha tinta,
40 % garnacha blanca

Maceración con pieles durante 24 horas. Fermentación carbónica en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Crianza en botella.

No me Judas

100 % garnacha blanca

Fermentación realizada en depósitos de acero inoxidable sin levaduras durante 12 días. 4 años de crianza en botella.

Azpea

Gorka y Javier Perez

Lumbier (Navarra)

La familia Pérez Santa Cecilia mantiene la tradición que los romanos trajeron a Lumbier hace 2000 años. Son de los primeros que comenzaron a trabajar en ecológico en Navarra y aún cuidan viñedos de garnacha de 70-120 años.

Santa Cecilia

garnacha, tempranillo y cabernet sauvignon

Metodo tradicional. Crianza en barrica durante 10 meses con levaduras indigenas.

Zura

garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot

Metodo tradicional. Crianza de 6 meses en barricas de roble con levaduras indigenas.

Selección

garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot

Metodo tradicional. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés con levaduras indigenas

Garnacha Viñas Viejas Roble

100 % garnacha tinta

Fermentación con maceración completa.
Pisado manual en depósitos seguido por una crianza de 6 meses en barricas de roble francés

Jauzi

100 % viura

Método tradicional . Crianza en barrica durante 7 meses con levaduras indigenas .

Garnacha Viñas Viejas Reserva

100 % garnacha tinta

Fermentación con maceración completa. Pisado manual en depósitos seguido por una crianza de 24 meses en barricas de roble francés.

Moscatel

100 % moscatel

Sigue un proceso de sobremaduración y ataque de botritis noble, y en el mes de noviembre con temperaturas bajo cero se recoge.

Bardea

Kiko y Pablo Fdz. Salinas

San Isidro-Cáseda (Navarra)

En 1998 abandonaron Pamplona y comenzaron a cultivar cereales, olivos y viñedos en el norte del desierto de Bardenas. Hace 15 años pasaron todo a ecológico, trabajan para recuperar la biodiversidad y ya recientemente plantan leguminosas y elaboran vinos naturales.

Mugeta

80 % tempranillo, 20 % merlot

Fermentación alcohólica con prensa durante 2 semanas. Crianza en depósitos de hormigón durante 3 meses y luego crianza en depósitos de acero inoxidable durante 7 meses.

Basoa

50 % tempranillo
50 % merlot

Fermentación alcohólica con prensa durante 40 días . Crianza en barrica de roble americano durante 12 meses.

Katixa

100 % garnacha blanca

Maceración corta con prensa manual . Fermentación de 25 días en depósito de acero inoxidable seguida por una crianza final en barrica de roble durante 3 meses.

Baztango Xurie

Ana Iriarte e Iñaki Bengoetxea

Arizkun (Navarra)

Con la intención de volver a vivir y trabajar en el pueblo en 2013, a pesar de que nunca hubo tradición en Baztan, plantan 3 hectáreas de viña y empiezan a elaborar vinos naturales blancos atlánticos.

Kiribil

46 % izkiriota handia,
12 % izkiriota txikia,
25 % hondarribi zuri,
16 % riesling

Fermentación alcohólica de cada variedad por separado. Fermentacion malolactica y crianza sobre sus lias hasta junio 2021.

Betarte

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

Fermentación alcohólica de cada variedad por separado. Fermentación malolactica y crianza sobre sus lias durante 7 meses.

Biurko Gorri

Ramón, Fernando y Pablo Llorens

Bargota (Navarra)

Los hermanos Llorens siguen la tradición de sus padres y desde 1997 producen vinos ecológicos en la localidad navarra de Bargota (clasificada en la DO Rioja), situada a 600 metros de altitud.

Blanco

100 % sauvignon blanc

Fermentación controlada a 15 grados de temperatura, con lias limpias, durante 12 días. Luego, 4 meses de reposo con lias durante el invierno.

Joven

100 % tempranillo

Maceración corta entre 8 y 12 días realizada en depósitos de acero inoxidable hasta acabar la fermentación.

Graciano

100 % graciano

Maceración en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura entre 20 y 25 grados. Crianza de 6 meses en tanques y luego 6 meses en barrica francesa.

Crianza

90 % tempranillo,
10 % graciano

12 meses de crianza en barrica francesa seguida por 12 meses en depósito de acero inoxidable. Crianza final de 6 meses en botella.

Reserva

50 % tempranillo,
50 % graciano

12 meses de crianza en tanque seguido por 16 meses de crianza en barricas de roble americano. Crianza final de 24 meses en botella.

Arbanta

100 % tempranillo

Maceración corta y fermentación a baja temperatura con levaduras propias. Sin sulfitos añadidos.

Bordatto

Bixintxo y Pascale Aphaule

Jatsu (Baja Navarra)

Con el deseo de vivir en el pueblo y de la tierra en el año 2001 empiezan a trabajar manzanos (por casualidad) y la uva en ecológico y más tarde de forma biodinámica produciendo sorprendentes sidras y vinos naturales.

Lurumea

100 % tannat

Maceración suave durante 3 semanas seguida por una crianza en barricas de madera de 2 años durante 12 meses.

Erotasuna

100 % marselan

Maceración suave durante 3 semanas seguida por una crianza en depósitos de acero inoxidable durante 4 meses.

El Mozo

Itxaso y Unai Compañón y Gorka Mauleón

Lantziego (Araba)

En 2009, tras las trágicas muertes de sus padres, Itxaso y su pareja Gorka apuestan por la vida, dejan Barcelona y vuelven al pueblo. Convierten las viñas plantadas por el abuelo “el Mozo” al ecológico y producen vinos vivos desde entonces.

Herrigoia

85 % tempranillo, 15 % viura

Maceración carbónica con levaduras indigenas. Fermentación durante 7 a 8 días antes del prensado, seguida por una crianza en hormigón hasta su embotellado en diciembre.

Malaspiedras

100 % tempranillo
(con huellas de garnacha y viura)

Fermentación espontánea con levadura autóctona y crianza sobre lías finas en barricas de 500 litros de roble francés, americano y húngaro.

El Cosmonauta y el Viaje en el Tiempo

60 % tintas, 40 % blancas (tempranillo, garnacha, viura, malvasia, torrontes)

Todas las uvas, tanto las blancas como las tintas, se elaboran conjuntamente. 100% uva entera con raspón en una semi maceración carbónica.

El Cosmonauta en el Paraje 601

70 % tempranillo,
30 % viura y malvasia

Fermentación semi carbónica durante 15 días. Crianza en barricas de barricas de roble francés de 40 hl hasta la próxima vendimia, y luego, en botella durante 12 meses mínimo.

El Cosmonauta en el Barranco de Agua

90 % malvasía riojana , 10 % viura

Prensado manual. Fermentación con levaduras autóctonas en barrica de roble y luego crianza de 7 meses en barrica también.

El Cosmonauta Misión a Marte

100 % viura

Vendimia manual. Fermentación con pieles durante 12 días, y luego crianza en huevos de hormigón.

El Mozo. Al Mal Tiempo Buena Cara

70 % tempranillo,
30 % viura y malvasia

Semi fermentación carbónica de 15 días. Crianza en barrica de roble durante 12 meses y crianza final de 12 meses en botella.

Espila

Paul Karrikaburu

Azkarate (Baja Navarra)

Tras años como profesor en 2008 plantó viñas para recuperar la tradición de la granja familiar y desde 2019 elabora sus propios vinos blancos de pequeña producción.

Xuria

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

Elaboración en depósitos de acero
inoxidable y crianza con lias finas.

Gil Berzal

Saúl y Benjamín Gil Berzal

Bodegas Gil Berzal, Laguardia (Álava)

Los hermanos Gil Berzal son la tercera generación de vitivinicultores en la localidad de Laguardia, tan conocida por su tradición vinícola. Desde 2012 elaboran vinos de pueblo y de parcela en ecológico y posteriormente con prácticas biodinámicas.

Tradición

85 % tempranillo,
10 % garnacha, 5 % viura

Vinificación realizada en depósitos troncocónicos de hormigón con pre-fermentación en frío. Fermentación con levaduras indígenas de 20 días. Fermentación maloláctica en hormigón.

Pequeñas Parcelas Blanco

90 % viura,
10 % malvasía

Vinificación del mosto flor a temperaturas bajas y muy lentamente en depósitos de hormigón. Fermentación con levaduras indígenas de 8 días. Crianza de 6 meses en depósito de hormigón sobre sus propias lías con batonnage.

Pequeñas Parcelas Tinto

100 % tempranillo

Vinificación realizada en depósitos troncocónicos de hormigón con pre-fermentación en frío. Fermentación maloláctica con levaduras indígenas durante 20 días. Crianza en foudre de roble francés durante 12 meses.

Recoveco Singular

95 % tempranillo,
5 % otras

Vinificación en depósitos troncocónicos de hormigón con pre-fermentación en frío. Fermentación con levaduras indígenas de 20 días. Fermentación maloláctica y 18 meses en barricas de roble francés.

Recoveco Valcavada

80 % tempranillo,
20 % garnacha tinta

Vinificación en depósitos troncocónicos de hormigón con pre-fermentación en frío. Fermentación con levaduras indígenas de 20 días. Fermentación maloláctica y crianza de 15 meses en barricas de roble francés.

Recoveco El Alto de la Huesera

90 % viura,
10 % malvasia

Vinificación en barricas de 225 litros de roble francés mediante con fermentación espontánea. Crianza en barricas con batonages de sus propias lias durante 15 meses.

Glorya

100 % garnacha tinta

Fermentación de 20 días con levaduras indicans. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros. Crianza en barricas durante 15 meses.

Alma Pura

95 % tempranillo,
5 % otras variedades

Maceración con prefermentación en frío y fermentación con levaduras indígenas en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés seguida por una crianza de 8 meses en la misma barrica.

Buscando el Paraíso Blanco

chardonnay, garnacha blanca, malvasia, maturana blanca, sauvignon blanc, tempranillo blanco, turruntés, verdejo, viura .

Fermentación alcohólica con levaduras indigenas en barrica de 225L y 10 meses sobre sus lias

Buscando El Paraiso Rosa

garnacha tinta, graciano, maturana tinta, mazuelo, tempranillo

Fermentación espontánea con levaduras indígenas exclusivamente y fermentación maloláctica. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros .

Buscando Lo Natural

garnacha tinta, graciano, maturana tinta, mazuelo, tempranillo

Fermentación espontánea con levaduras indígenas exclusivamente y fermentación maloláctica. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Buscando Garnacha Natural

100 % garnacha tinta

Fermentación espontánea con levaduras indígenas exclusivamente y fermentación maloláctica. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Hontza

Iker García y Alice Bridoux

Labraza (Álava)

Tras participar en diversas experiencias ecológicas por Europa en 2015 decidieron crear su proyecto de vida en el pueblo y viñedos del padre de Iker. Desde entonces convierten 14 hectáreas en ecológico y practican viticultura biodinámica y elaboran vinos naturales.

Hontza Zuria

70 % viura,
30 % calagreño

Maceración con pieles (skin contact) durante 5 días . Crianza en barricas antiguas de roble francés durante un año.

Hontza

40 % garnacha tinta,
60 % tempranillo

Fermentación realizada con un 50% de la uva entera. La mitad de este vino se cría durante 7 meses mínimo en ánforas de 1600 L. mientras la otra mitad se cría en foudres de roble francés de 500 L.

Hontza Selección

40 % garnacha tinta,
60 % tempranillo

Selección de las mejores añadas de la bodega con el fin de realizar este vino criado en foudres de roble francès de 500 litros durante un año mínimo.

Behera

95 % garnacha tinta,
2 % tempranillo,
3 % calagreño

Co-fermentación de todas las uvas de la parcela despalilladas. Vino criado en foudres de roble francés de 500 L.

Valtide

95 % mazurka,
5 % tempranillo

Maceración carbónica de la uva en su totalidad durante casi 10 días. Vino criado en foudres de roble francés durante 8 meses.

Garaya

Mas de 10 variedades de uvas
(30 % blancas, 70 % tintas)

Maceración carbónica con uva entera. Crianza en barrica de roble francés durante 8 meses.

Vendedor de Humo Ancestral

100 % tempranillo

Criado con sus lias y degollado al cabo de 8 meses.

Too Mahats

80 % tempranillo,
20 % macabeu

Maceración de 4 días con uva despalillada, posterior reposo en inoxidable hasta embotellado.

Hasta Que Cante el Cuco Bajo Velo

Mas de 10 cepas (tempranillo, garnacha, graciano, miguel de arcos, tintorera, viura, calagreño, maturana)

Maceración con racimo entero durante 15 días seguidos , luego se transfiere a tanques de acero inoxidable. Crianza bajo velo durante un año.

Ilarria

Peio y Luxi Espil

Irulegi (Baja Navarra)

Este caserío familiar dedicado durante siglos a la policicultura es pionero en Euskal Herria desde 1987 en la viticultura natural basada en los principios de Fukoaka y en la producción de vino ecológico.

Rosé

50 % tannat, 50 % cabernet franc

Fermentación alcohólica y luego malolactica. Crianza con lias en depósitos de acero inoxidable.

Blanc

55% petit manseng, 45% petit courbu

Maceración pelicular y fermentación alcoólica y malolactica en deposito de acero inoxidable . Crianza sobre lias durante 12 días en deposito de madera de 700L

Rouge

15% tannat, 65% cabernet franc, 20% cabernet sauvignon

Vinificación y crianza sobre lias durante 16 meses en alternancia entre depósitos de acero inoxydable y barricas de roble .

Bixintxo

50 % tannat, 50 % cabernet franc

Vinificación y crianza durante 18 meses entre barricas y depósitos de acero inoxidable.

Lezaun

Raúl y Edorta Lezaun

Lakar (Navarra)

Los hermanos Lezaun han mantenido la finca familiar donde se elabora el vino desde al menos 1790, incluso en los años más duros de los 70-80, hasta convertirse finalmente en los precursores del ecológico navarro. Todos los años se encuentran entre los vinos más premiados de Navarra.

Txuria

100 % garnacha blanca

Primera fermentación a 16 grados seguida por una segunda durante 3 meses con lias antes de embotellar.

Egiarte Rosado

100 % garnacha tinta

Fermentado en dep. inox.a 15º durante 25 dias despues de macerar en frio el mosto durante 16 horas con sus hollejosa el metodo de sangrado.

Egiarte Joven

40 % tempranillo,
30 % axeri handia,
15 % grazianoa,
15 % garnatxa beltza

Coupage de diferentes vinificaciones de las distintas uvas. fermentación a 25º durante 12 días.

Egiarte Crianza

50 % tempranillo,
50 % cabernet sauvignon

Fermentación en depósitos de madera de 500 litros. Maceración de 2 semanas seguida por una crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

0,0 Sulfitos

100 % tempranillo

Encubado en depósitos saturados de Co2 de origen natural (carbónico de fermentación) con el fin de evitar su oxidación. Fermentación a 25 grados durante 10 días.

Tempranillo

100 % tempranillo

Metodo tradicional de maceración carbónica durante 10 días.

Gazaga

60 % tempranillo, 20 % graciano, 20 % cabernet sauvignon

Fermentación a 26 grados y maceración carbónica durante 12 días. Crianza en foudres de roble navarro y francés durante 6 meses.

Crianza

65 % graciano, 35 % tempranillo

Maceración en depósitos de madera de 500 litros durante 18 días. Fermentación malolactica en barricas. Crianza en barricas de roble francés durante 14 meses.

Reserva

40 % tempranillo, 25 % garnacha tinta, 35 % cabernet sauvignon

18 meses de crianza en barrica de roble francés y navarro con un mínimo de 18 meses en botella.

Mendiko

Imanol y Bitor Ibero

Aibar (Navarra)

Cuando la viticultura empieza su declive en Aibar en el año 2000 Bitor decidió cultivar, producir vino y además hacerlo todo en ecológico. Ahora su hijo Imanol toma el relevo y la decisión política clara de trabaja y vivir de la tierra en el pueblo.

Oraina

70 % garnacha tinta, 20 % cabernet sauvignon, 15 % syrah

Fermentación natural durante 24 a 48 horas seguida por una fermentación alcohólica de 10 días. Sangrado por prensa hidráulica. Fermentación malolactica en deposito de acero inoxidable.

Roble

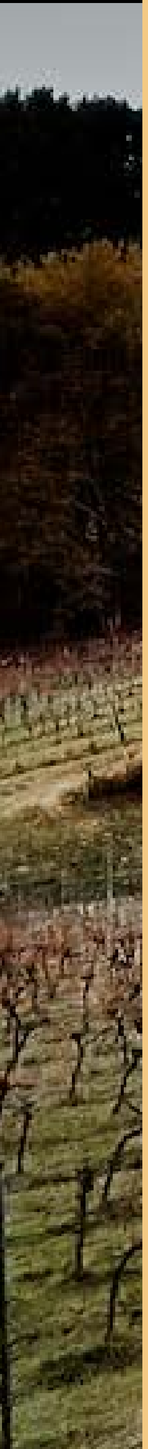
50 % tempranillo, 50 % garnacha tinta

Fermentación natural durante 24 a 48 horas seguida por una fermentación alcohólica de 10 días. Fermentación malolactica en deposito de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble francés y americano durante 3 meses y medio.

Crianza

50 % tempranillo,
50 % garnacha tinta

Fermentación natural durante 24 a 48 horas seguida por una fermentación alcohólica de 10 días. Sangrado por prensa hidráulica. Fermentación malolactica en deposito de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble francés durante 12 meses



Ulibarri

Iker y Asier Ulibarri

Gordexola (Bizkaia)

La tradición de ser pastores les ha venido de generación en generación, pero en 2002 plantan dos hectáreas de hondarribi zuri y zerratia y desde entonces además de las ovejas con las que elaboran queso en también producen txakoli ecológico (único de su DO).

Ulibarri

100 % hondarribi zuri

Crianza con lias en depositos de acero inoxidable durante 5 meses .

Artzai

70 % hondarribi zuri,
30 % hondarribi zuri zerratia

Ensamblaje de tres tipos de elaboraciones del vino: fermentación en barricas de roble francés nuevos de 200 litros, crianza con lias en depósitos de acero inoxidable, y crianza sin lias también en depósitos. Crianza en botella durante 6 meses mínimo

Urkizahar

Luisja Oregi

Beizama (Gipuzkoa)

En 2008 Luisja dejó su trabajo en la industria, reconstruyó el caserío derrumbado y plantó un viñedo de 2,5 hectáreas de hondarribi zuri. Es uno de los pocos productores de txakoli ecológico, haciendolo además en un entorno difícil de altura.

Urkizahar

100 % hondarribi zuri

Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza de 6 meses con sus lias.

Urkizahar Edizio Mugatua

100 % hondarribi zuri

Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza de 6 meses con sus lias, y 3 meses en barrica de roble.

BIBA

ARDOAK

Vinos ecológicos de viñeronxs vascxs

www.bibaardoak.eus