



**BAT GARA**

**BODEGA**

D.O. ARABAKO TXAKOLINA

---

**UNA GOTA DE CARÁCTER VASCO CON  
PERSONALIDAD PROPIA**

---

# Presentación

---



La Bodega BATGARA surge de la unión de dos formas de entender el Txakolí, sus variedades autóctonas y su zona: Jose Cruz Guinea (hostelero y viticultor) y Jose María Gotxi (ganadero y viticultor).

Los dos, como viticultores, creemos en unos criterios para redescubrir vitinícolamente nuestra zona, ARABAKO TXAKOLINA – Txakolí de Álava, 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 (Hondarribi Zuri y Hondarribi Zuri Zerratia) 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 Bodega BATGARA se encuentra dentro de la denominación de origen Txakolí de Álava –ARABAKO TXAKOLINA.

Las parcelas con las que trabajamos se sitúan en los municipios de Lezama, un área ubicada entre la Sierra Salvada y Gorbea, a 25 km de Bilbao.

La orografía de la zona de producción, Lezama, nos proporciona paisajes de llanura con prados verdes y otros de suaves colinas entre pinares y robledales centenarios.



# Clima

---

Nuestro clima es Atlántico suave debido al alto número de días de viento sur que se registran anualmente.

El verano 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 1.025 l / m<sup>2</sup>.

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 Hondarribi Zuri y Hondarribi Zuri Zerratia.

# Suelos

---

Los suelos en los que se encuentran nuestros viñedos están ubicados en 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 al 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 verde y vendimia se hacen a mano.

Viticultura de mínima intervención, con abonados orgánicos.

Trabajamos en una producción de intervención mínima, porque la consideramos como la mejor manera 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 nuestro viñedo, para obtener los vinos marcados en los objetivos. Se trabajan con producción moderada de 6000 a 8.000 Kg. / Ha.

Las principales variedades son la Hondarribi Zuri y la Hondarribi Zuri Zerratia, ambas son variedades locales.



# Bodega

---

## FILOSOFÍA

---

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.

## ELABORACIÓN

---

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 inox de distintas capacidades.

Fermentación separada por parcelas y orientaciones. Crianza sobre lías durante 5 meses.

---

# Bodega Batgara

Barrio Urtaran 21, 01450 Lezama-Amurrio (Álava)

Tel. 609884826 / 659172376

[info@batgara.com](mailto:info@batgara.com)

[www.batgara.com](http://www.batgara.com)

