Ostatu

- EDITORA DE VINOS -

LADERAS de Ostatu 2013

Enología: Iñigo Sáenz de Samaniego
Viticultura: Ernesto Sáenz de Samaniego/ Iñigo Sáenz de Samaniego
Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.
Cosecha 2013
Calificación de la cosecha: Buena
Salida al mercado: Noviembre 2017

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de nuestra parcela situada en el término del "Portillo", con una altitud de 620 m. Suelo arcilloso-calcáreo, cuyo subsuelo está formado por varias capas de roca blanca. Terreno accidentado con pendiente orientada al sur, y protegida por pequeñas cumbres que la rodean.

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Diferencias extremas invierno-verano
Precipitaciones: 841,7 litros.
T min. 7,41°C - T máx. 17,3°C - T media 12,04°C
Temperatura del suelo: 13,9°C

Viticultura: 97% variedad tempranillo, 3% viura.
Viñedo plantado en 1.967 (50 años)
Densidad de plantación: 3000 cepas por Ha.
Poda en vaso
Producción: 4.580 Kg. /Ha
Vendimia manual en cajas de 15 Kg, el día 19 de Octubre

Elaboración: Selección en viñedo, sólo llegan a bodega las mejores uvas. Perfecto despalillado para que el grano quede entero como si fuese desgranado a mano. Maceración prefermentativa en frío y fermentación alcohólica en pequeña tina de roble, durante 17 días a una Tª máxima de 25°. Pequeños remontados y pisado antes de llegar a la media fermentación. Maloláctica en barrica nueva de roble francés de seis afamados toneleros (Taransaud, Sylvain, Saint Martin, Daranjou, Francois Freres, Seguin Moreau) de las cuales 4 son de 500l y 4 de 225l. Posterior afinado en barrica durante 14 meses. El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización ni filtración.
Fecha de embotellado: Septiembre de 2015.

Análisis:

Alcohol	14,54 %
Acidez Total	5,26 gr/l
PH	3,82
Acidez Volatil	0,59 gr/l
SO_2 Total	32 mg/l

Producción: 2.900 botellas (75 cl.)