



LORE 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: Enero de 2016

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de un viñedo muy especial, con orientación

norte, situado a 580 metros de altitud y que está dentro de la zona de protección del biotopo de Lagunas de Laguardia. Suelo arcilloso calcáreo, muy pobre situado en una pendiente orientada al norte. La estructura del subsuelo está formada por

varias capas de roca blanca.

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.

Diferencias extremas invierno-verano

Precipitaciones: 854,10 litros

T ^a Medias: min. 7,41°C/ máx.17,3°C/ media 12,04°C

Tª media del suelo: 13,9°C

Viticultura: 50% variedad viura, 50% malvasía.

Procedentes del viñedo de "Valcabada" de algo más de 50

años de edad.

Densidad de plantación: 3.000 cepas/Ha. Poda en vaso.

Producción: 6.300 Kg/Ha.

Vendimia manual en cajas de 15 kg el 8 de octubre de 2013.

Elaboración: Despalillado y maceración durante 8 horas a baja temperatura.

El mosto con las lías fermenta en barrica de 500 l durante 24 días a una temperatura cercana a los 16°C. Conservación en barrica con sus lías hasta el embotellado, con ligero batonage

semanal. Estabilización en frío natural.

Filtración sólo para procesos de estabilización tartárica.

Embotellado el día 2-9-2014.

Análisis: Alcohol 14,29 %

 Acidez Total
 7,32 gr/l

 PH
 3.23

 Acidez Volatil
 0,43 gr/l

 Ácido Málico
 2,53 gr/l

Producción: 2.582 botellas (75 cl.)