Ostatu
- EDITORA DE VINOS -

OSTATU Blanco 2017

Enología: Iñigo Sáenz de Samaniego
Viticultura: Ernesto Sáenz de Samaniego/ Iñigo Sáenz de Samaniego
Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.
Cosecha 2017
Calificación de la cosecha: Muy buena (provisional)
Salida al mercado: Diciembre de 2017

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de las zonas altas de los viñedos más viejos, situadas en los términos de Samaniego, Laguardia, y Leza, a 580 metros de altitud. Suelos arcillosos calcáreos, muy pobres en pendientes orientadas al sur. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Diferencias extremas invierno-verano
Precipitaciones: 499 litros
T ª Medias: min. 7,71°C/ máx.19,40°C/ media 13,1°C
Integral Térmica eficaz: 1601°C
Días de precipitación: 120
Días de helada: 24
Tª media del suelo: 14,66°C

Viticultura: 85% variedad viura, 15% malvasía
Viñedos de 30 a 80 años
Densidad de plantación: 3000 cepas Ha.
Poda en vaso
Producción; 6500 Kg/Ha
Vendimia manual, en remolques de pequeñas cargas, desde el 14 al 18 de Septiembre

Elaboración: Despalillado y estrujado mecánico. Maceración durante 5 horas a baja Tª. El mosto con las lías fermenta en depósito de acero inox durante 27 días a 15 - 16°. Estabilización por frío natural. Filtración sólo para procesos de estabilización tartárica.
Conservación en depósito hasta el embotellado.

Análisis:

Alcohol	13,49 %
Acidez Total	6,68 gr/l
PH	3,21
Acidez volátil	0,43 gr/l
SO_2 Total	103 mg/l

Producción: 64.700 botellas (75 cl)