Ostatu

- EDITORA DE VINOS -

# OSTATU Reserva 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 2018

**Viñedo y orografía:** Uvas procedentes de nuestros viñedos localizados en la zona Oeste de Samaniego en pequeñas laderas orientadas al sur y a una altitud media de 600 m. Combinación de suelos arcilloso-calcáreos y cascajos, muy pobres. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de tierra y roca blanca.

**Climatología:** Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Diferencias extremas invierno-verano.
Precipitaciones: 854,1 litros
Tª Media: min. 7,41°C/ Tª máx. 17,3°C, Tª media 12,04°C
Temperatura media del suelo: 13,9°C

**Viticultura:** 100% tempranillo
Viñedos de más de 50 años.
Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha.
Poda en vaso
Producción: 5000 Kg/Ha
Vendimia manual en cajas de 15Kg. entre los días 18 y 20 de Octubre

**Elaboración:** Selección previa en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas. Ligero despalillado para no dañar el grano y sin estrujado posterior.
Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de inox de reducida capacidad, durante 21 días a una Tª máxima de 28°.
Remontados y bazuqueos dependiendo de densidad de fermentación. Hace la fermentación maloláctica en la barrica de roble francés nueva, donde se cría y afina durante algo más de 16 meses. El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización. Embotellado abril de 2015.

**Análisis:**

| | |
|---|---|
| Alcohol | 14,57 % |
| Acidez Total | 5,22 gr/l |
| Acidez Volatil | 0,57 gr/l |
| SO2 Total | 53 mg/l |

**Producción:** 10.100 botellas (75cl) / 300magnum (150 cl)