Ostatu

- EDITORA DE VINOS -

SELECCIÓN 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: Febrero 2017

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de nuestros viñedos viejos, en los términos de Samaniego, Leza y Laguardia, con una altitud media de 580 m. Combinación de suelos arcilloso-calcáreos y cascajos, 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: 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: 95% tempranillo y 5% graciano
Viñedos de la zona más oriental y aireada de nuestro pueblo con una edad superior a los 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 en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas.
Ligero despalillado para no dañar el grano.
Maceración pre-fermentativa en frío.
Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 16 días a una T máxima de 28°. Remontados y bazuqueos según momento de fermentación. 70 % del vino hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés nueva.
14 meses de permanencia en barrica nueva y de un vino.El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización ni filtración.
Fecha de embotellado: Julio 2015

Análisis:

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

Producción: 18.836 botellas 75cl / 756 magnum de 1,5l