OSTATU

Blanco D.O.Ca. Rioja

Un vino fresco y frutal, con una importante personalidad.

BODEGA

A inicios de los años 70 fueron sus padres quienes, tras siglos de tradición como viticultores, se deciden a comercializar sus propios vinos combinando tradición, perseverancia y visión de futuro. La casa familiar se transforma en bodega en 2009 para elaboras vinos de forma artesanal.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Rioja Alavesa, Samaniego, Laguardia, y Leza, zonas altas de los viñedos más viejos, 580m.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Blanco.

VARIEDADES: 85% viura, 15% malvasía 30-80 años.

SUELO: arcilloso-calcáreos y cascajos. Subsuelo con varias capas de roca blanca.

VINIFICACION: Despalillado y estrujado mecánico. Maceración larga a baja Tª. Fermentación con lías en inox durante 24 días a 15 16°C. Estabilización por frío natural.

CRIANZA: sobre lías en depósito.

MARIDAJE: Pescados blancos, pollo al horno.

NOTA DE CATA

Aromas primarios de flores y frutas blancas y sutiles matices herbales. Envolvente y sedoso, con una acidez intensa que incrementa el retrogusto. Muy equilibrado, fresco, goloso y con cierta nota de untuosidad. Gran equilibrio de sabores donde predominan la manzana verde y limón, con recuerdo de albaricoques en sazón.

Carrer de Joan d'Àustria, 36, 08915 Badalona, Barcelona
932 26 55 77