

OSTATU

Crianza D.O.Ca. Rioja

Fiel reflejo del carácter especiado del tempranillo de Samaniego.



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, 580m altitud.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Tinto.

VARIEDADES: 90% tempranillo, 10% graciano,

mazuelo y garnacha de 25 a 50 años.

SUELO: arcilloso-calcáreos y cascajos. Subsuelo

con varias capas de roca blanca.

VINIFICACION: Vendimia manual. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito. Pequeña parte de maceración carbónica, resto despalillada. Fermentación maloláctica en inox. Sin estabilizar. Ligera filtración.

CRIANZA: 12 meses en barrica de segundo uso.

MARIDAJE: Carnes rojas, setas, lasañas.

NOTA DE CATA

Rojo picota con reflejos púrpura. Nariz muy frutal (fruta roja en sazón), frescura, especias, pólvora y ligeros tostados. Jugoso, firme y fresco. Sensación frutal, cuerpo equilibrado, mora, cereza, ciruelas rojas y un toque de regaliz. Recuerdos de frutos secos, ebanistería y torrefactos muy ligeros.