# OSTATU

## Gloria de Ostatu D.O.Ca. Rioja

Vino carnoso y concentrado elaborado con la uva más vieja de la finca.

### 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, parcela Revillas altitud 580m.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Tinto.

VARIEDADES: 100% tempranillo de más de 80 años.

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

VINIFICACION: Selección en viña. Despalillado. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito. Remontados y bazuqueos. Maloláctica en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA: 18 meses en barrica nueva de roble francés.

MARIDAJE: Carnes rojas, cordero, estofados.

### NOTA DE CATA

Picota intensa con reflejos grana. Expresión frutal (cerezas, ciruelas, fruta negra en sazón), especias dulces y tostados finos, mineralidad. Mucha fruta en boca. Untuoso, directo, fresco, pero con esencia cálida. Notas balsámicas de regaliz. Roble presente en final, dejando protagonismo a la fruta.

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