OSTATU

Laderas de Ostatu D.O.Ca. Rioja

Singularidad del terruño de altura y edad avanzada.

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 en Portillo, 360m.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Tinto.

VARIEDADES: 97% variedad tempranillo, 3% viura.

SUELO: arcilloso-calcáreos y cascajos con capas de roca blanca. Pendiente orientada al sur y protegida por pequeñas cumbres.

VINIFICACION: Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Selección en viña. Despalillado grano entero. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación en pequeña tina de roble. Remontados y pisado. Maloláctica en barrica.

CRIANZA: 14 meses en barricas nuevas de roble francés de seis toneleros (4 de 500l y 4 de 225l).

MARIDAJE: Estofados, carnes al horno, lasañas.

NOTA DE CATA

Color picota intenso y violáceo. Cerezas, ciruelas rojas y negras con toque floral. Fondo balsámico profundo, especias dulces. Boca sabrosa y fresca, volumen, estructura, taninos golosos y pulidos. Final mineral largo. Buena proyección y larga vida.

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