OSTATU

Reserva D.O.Ca. Rioja

Tempranillo de más de 50 años madurado bajo el sol de la mañana.

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, zona Oeste de Samaniego en pequeñas laderas orientadas al sur.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Tinto.

VARIEDADES: 100% tempranillo de más de 50 años.

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

VINIFICACION: Selección en viña. Despalillado sin estrujado. Maceración pre-fermentativa en frío. Fermentación alcohólica en inox, remontados y bazuqueos. Fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA: 16 meses en barrica de roble francés nueva.

MARIDAJE: Estofados, caza, pasta al Ragú.

NOTA DE CATA

Color picota con reflejos púrpura. Fruta en sazón (ciruelas rojas y negras, cereza, mora). Violetas, toque balsámico con especias dulces. En boca es fresco, amplio, carnoso, con buena acidez, estructura y nervio, taninos golosos marcados. Persistencia del carácter varietal.

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