OSTATU

Selección de Ostatu D.O.Ca. Rioja

Gran personalidad del tempranillo con punto fresco.

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: Tempranillo y graciano procedentes de viñedos de más de 50 años.

SUELO: arcilloso-calcáreos. Zona más oriental de Samaniego como "Montecillo".

VINIFICACION: Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Selección en viña. Despalillado suave. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación en pequeña tina de roble. Remontados y pisado. 70% hace maloláctica en barrica. Sin estabilizar ni filtrar.

CRIANZA: 14 meses en barricas nuevas y de un vino de roble francés y 20 afinando en botella.

MARIDAJE: Estofados, carnes al horno, lasañas.

NOTA DE CATA

Color Picota intensa con reflejos púrpura oscuros. Aroma intenso y franco, frutos rojos, fondo cremoso de buen roble, notas de especias, ligero toque mineral. Fresco en boca, amplio, carnoso, tanino firme y redondo, goloso, con estructura.

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