OSTATU

Tinto D.O.Ca. Rioja

Tinto joven de maceración carbónica

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, Laguardia y Elciego. Altitud 350m.

VITICULTURA: Convencional.

TIPO: Tinto.

VARIEDADES: 92%tempranillo, 6% Graciano y Mazuelo, 2% Viura.

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

VINIFICACION: Vendimia manual en remolques pequeños. Maceración carbónica en depósitos de acero inoxidable. Fermentación alcohólica con ligeros remontados. Tª máxima de 24º. Escurrido del mosto-vino mediante pisado tradicional. Ligera filtración.

MARIDAJE: Pastas, tapas, barbacoa.

NOTA DE CATA

Rojo cereza, de capa media. Nariz de frutas rojas frescas, cerezas y fresas silvestres, pétalos de flores y marcado carácter de la maceración carbónica. Entrada suave y paso en boca aterciopelado en todo su recorrido. Goloso, con personalidad.

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