



# Ostatu

## TINTO 2023

Nuestros orígenes. Un tinto elaborado mediante el método de maceración carbónica, para nosotros, la fermentación más simple, natural y tradicional de Rioja Alavesa.

Se elabora a partir de uvas Tempranillo, Viura, Graciano y Mazuelo, todas provenientes de nuestros viñedos más jóvenes.

Es un vino que nos transporta al origen de nuestra bodega y que sigue siendo una parte indispensable de nuestra identidad.

[WWW.OSTATUCOLECCION.COM](http://WWW.OSTATUCOLECCION.COM)



# Ostatu

## TINTO 2023

### Cosecha

Vendimia manual, en remolques de pequeñas cargas, desde el día 16 de Septiembre hasta el 10 de Octubre.

- Cosecha: 2023
- Calificación de la cosecha: Muy buena(provisional)
- Producción por hectárea: 5.700 Kg/Ha.
- Producción añada 2023: 148.300 botellas

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.  
Diferencias extremas invierno-verano.

- Precipitaciones: 442 litros
- Tª Media: min. 9,00°C/ máx. 19,48°C/ media 13,94°C
- Integral térmica eficaz: 1839°C
- Dias de precipitación: 123
- Dias de helada: 25

### Viticultura

Uvas procedentes de las parcelas más jóvenes de la propiedad, situadas en un radio de 6 km alrededor de la bodega, en los términos de Samaniego, Laguardia y Elciego con una altitud que varia desde los 350m hasta los 650m de los viñedos más altos.

Combinación de suelos arcilloso-calcareos y cascajos. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

- 92% variedad tempranillo, 6% Graciano y Mazuelo, 2% Viura.
- Viñedos de menos de 25 años.
- Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha.
- Poda en vaso, y doble cordón.

### Elaboración

Maceración carbónica estricta de uva entera en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación alcohólica en depósito de acero, con ligeros remontados, a una temperatura máxima de 24°C.

Escurrido del mosto-vino mediante pisado tradicional.

Conservación en depósito hasta el embotellado, precedido de una suave filtración.

### Datos

- Alcohol: 13.70 %
- Acidez Total: 5.01 gr/l
- PH: 3.64
- Acidez volátil: 0.23 gr/l
- SO2 Total: 10 mg/l

### Notas de cata

Se presenta con un atractivo color rojo cereza, de notable brillo y una capa media. Su variedad aromática resalta con notas de frutas rojas frescas, como cerezas y fresas silvestres, acompañadas de delicados toques florales y el distintivo carácter de la maceración carbónica.

En boca, su entrada es suave y su paso es aterciopelado en todo su recorrido. De carácter goloso y con una personalidad distintiva que cautiva.