



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



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.