



VALDEPEDRO 2022

Ostatu

Valdepedro es el resultado de un trabajo de más de seis años conociendo este viñedo de la zona alta de Samaniego y estudiando los resultados en una elaboración sin sulfuroso añadido.

Hemos buscado elaborar un vino con un carácter más frutal, de menos complejidad, donde las frutas y aromas primarios sean los protagonistas.

Un vino que encaja perfectamente en nuestra propuesta diferencial en cuanto a lo que aporta el suelo calizo (vinos con un perfil más vertical, menos redondez en boca y con una sensación más fresca) y el respeto que otorga el hormigón sobre el carácter de los vinos.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM



VALDEPEDRO 2022

Ostatu

Cosecha

Vendimia manual el 2 de octubre de 2022.

- Cosecha: 2022
- Clasificación de la cosecha: muy buena

Fue un año marcado por el desafío climático, pero el mes de septiembre lo compensó de manera excepcional. El resultado: un vino expresivo y maduro, con uvas ligeramente más grandes que en años anteriores, lo que aportó frescura y una menor concentración, haciéndolo muy accesible al paladar.

- Fecha embotellado: septiembre 2023
- Producción añada 2021: 4.750 botellas
- Salida al mercado: Febrero 2024
- Vino de producción ecológica.



ES-ECO-026-VAS
Agricultura UE

Viticultura

Combinación predominante de suelo calizo y con escasa presencia de arcilla.

La estructura del subsuelo está formada por capas de roca blanca de carbonato cálcico.

Situada a pie de la sierra y con pendiente orientación norte-sur. El viñedo está rodeado de bosque de encinas, robles, enebros, tomillo, espliego, viejos olivos y almendros.

- 100% Tempranillo
- Viñedo Valdepedro, plantado entre 2000 y 2001
- Situado a 635m de altitud
- Poda a doble cordón

Elaboración

Maceración en frío después de un suave despallado en depósitos de acero inoxidable sin sulfuroso añadido.

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

Ecurrido del mosto-vino mediante gravedad a una tina de madera para realizar la fermentación maloláctica hasta el mes de febrero.

Posterior trasiega a depósito de hormigón y barrica de gran formato para una crianza de 7 meses, hasta su embotellado.

Notas de cata

El vino presenta un atractivo color rojo cereza, muy brillante y con una capa media.

En su variedad aromática, destacan las notas de fruta roja fresca, como cerezas y fresas silvestres.

Se pueden apreciar también delicados pétalos de flores y un marcado carácter influenciado por el suelo calizo, que le confiere un perfil de frescura pronunciada y una estructura vertical y afilada.

En boca, su entrada es suave y su paso es aterciopelado en todo su recorrido.