



Ostatu

CRIANZA 2021

Equilibrio y renovación. Ostatu Crianza está elaborado a partir de una selección de Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha, procedentes de nuestros viñedos de 35 años de edad, ubicados en el municipio de Samaniego.

Este vino es un fiel reflejo del carácter especiado del Tempranillo de nuestro pueblo, Samaniego, así como lo son su cuerpo y gran personalidad.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM

Cosecha

Vendimia manual entre los días 5 y 15 de Octubre

- Cosecha: 2021
- Calificación de la cosecha: muy buena
- Producción por hectárea: 5.274 kg/Ha
- Embotellado: Mayo 2023
- Producción: 87.770 75cl. / 1.509 magnum 150cl./ 1.985 50cl.

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

- Precipitaciones: 482 litros
- Tª Media: min. 7,97°C/ máx.18,18°C/ media 12,68°C
- Integral térmica eficaz: 1237,6°C
- Días de precipitación: 114
- Días de helada: 17

Viticultura

Uvas procedentes de viñedos situados en Samaniego, con una altitud media de 580m. Combinación de suelos arcilloso-calcareos y cascajos, color ocre.

La estructura del subsuelo esta formada por varias capas de roca blanca.

- 90% variedad tempranillo, 10% graciano, mazuelo y garnacha
- Viñedos de 25 a 50 años de edad
- Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha
- Poda: mayoría en vaso y una pequeña parte en doble cordón

Elaboración

Ligera maceración pre-fermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 12 días a una temperatura máxima de 26°C.

Una pequeña parte de maceración carbónica de uva entera y el resto despallada.

Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

12 meses de permanencia en barrica de segundo uso. El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización.

Con una ligera filtración antes del embotellado.

Datos

- Alcohol: 14.87 %
- Acidez Total: 5.14 gr/l
- PH: 3.35
- Acidez volátil: 0.45 gr/l
- SO2 Total: 36 mg/l

Notas de cata

Este vino presenta un color rojo picota vivo con destellos púrpura, vibrante y cautivador. En nariz, nos sorprende con una expresión muy frutal, destacando la presencia de fruta roja madura, acompañada de una frescura envolvente y sutiles notas de especias, matices de pólvora y ligeros toques tostados que complementan su complejidad aromática.

En boca, su entrada es jugosa y su paso es firme y fresco, dejando una sensación frutal y placentera con un equilibrio notable. Se perciben notas de mora, cereza, ciruela roja y un toque de regaliz que dan profundidad a su perfil gustativo. Además, se distinguen delicados recuerdos de frutos secos, madera de ebanistería y tostados muy sutiles, añadiendo capas de complejidad y elegancia.