



SELECCION 2018

Ostatu

Vino emblemático por ser el primero que comenzamos a criar en barrica y el que llevó nuestra identidad de elaboración a un perfil diferente a los habituales vinos de Rioja.

Con este vino quisimos marcar nuestro estilo: uvas de viñedos viejos, bien maduras, con frescura. Buscamos el coupage con graciano y una buena madera que no quite el protagonismo a una fruta fresca y sazónada.

Todo ello con el carácter proveniente de un suelo arcilloso que da volumen en boca y llena de matices el paladar. Un vino que sale de bodega redondo y listo para disfrutarlo después de un proceso de botella largo que lo complementa en detalles.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM



SELECCIÓN 2018

Ostatu

Cosecha

Vendimia manual los días 11 y 12 de Octubre.

- Cosecha: 2018
- Calificación de la cosecha: buena

Esta añada se destaca por su fluidez y frescura, siendo para nosotros una de las más notables de la década. El año disfrutó de condiciones climáticas favorables, lo que se reflejó en una vendimia generosa. Los vinos resultantes son menos concentrados debido al tamaño mayor de las uvas, pero exhiben una madurez excepcional del tanino, lo que aporta una gran elegancia gracias al equilibrio entre la acidez y la madurez.

- Fecha embotellado: abril de 2020
- Producción añada 2018: 18.600 botellas 75 cl. / 110 magnum de 1,5 l.
- Salida al mercado: Febrero 2023

Viticultura

Uvas procedentes de nuestros viñedos más orientales, en el término denominado Montecillo - Carranavaridas.

Suelos con un marcado contenido arcillo-calcáreo, muy pobres y con ligera pendiente orientada al suroeste.

La estructura del subsuelo está formada por varias capas alternas de tierra arcillo-calcárea y de roca arenisca.

- 92% Tempranillo, 8% Graciano
- Viñedos de Montecillo, Carranavaridas, plantados en 1955
- Situados a 540-580 m de altitud
- Poda en vaso

Elaboración

Selección de los mejores racimos en el viñedo, solo llegan a bodega las uvas con mejores cualidades de sanidad y maduración.

Suave despalillado con el objeto de no dañar el grano. Ligera maceración pre-fermentativa en frío.

Fermentación alcohólica en tina de roble de reducida capacidad, durante 18 días a una T^a máxima de 27°C. Remontados suaves varias veces al día dependiendo de la evolución de la densidad de fermentación y puntuales bazuqueos.

El 70 % del vino hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés nueva. 14 meses de permanencia en barrica nueva y segundo año.

El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización.

Notas de cata

Selección de Ostatu muestra un color picota intenso con reflejos púrpura oscuros.

En nariz, se presenta con un aroma intenso y franco, donde destacan los frutos rojos con una expresión y tipicidad notable, complementados por un fondo cremoso proveniente del buen roble, notas de especias y un ligero toque mineral.

En boca, se revela fresco, amplio y carnoso, con una excelente presencia de la fruta. Los taninos son firmes y redondos, con un matiz goloso, y se aprecian finas notas de tostados que aportan complejidad, características del suelo arcilloso. El tempranillo muestra una gran personalidad, equilibrada por un buen punto de acidez y frescura.