



MENDITTO 2019

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. Buscamos el coupage con graciano para darle frescura 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



MENDITTO 2019

Ostatu

Cosecha

Vendimia manual los días 7 y 8 de Octubre.

- Cosecha: 2019
- Calificación de la cosecha: excelente

La campaña 2019 fue de media muy seca y cálida en lo climatológico traduciéndose en lo agronómico en inmejorables condiciones sanitarias pero al mismo tiempo en rendimientos productivos muy limitados. A pesar de todo, la añada 2019 es una de las más cualitativas de la década.

- Fecha embotellado: 6 de mayo de 2021
- Producción añada 2019: 15.990 botellas 75 cl.
- Salida al mercado: Octubre 2024

Viticultura

Uvas procedentes de nuestros viñedos en la zona este, 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 (1920), Barronte (1938), Mayorraso (1941) y Carranavaridas (1960)
- 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 despallado 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

Menditto 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.