



## ESCOBAL 2022

# Ostatu

Escobal, símbolo de un nuevo tiempo, elaborado con las primeras plantaciones de viñedos llevadas a cabo por la actual generación en la década de los noventa.

Una evolución natural en nuestras elaboraciones pretendiendo dar respuesta al estilo del nuevo consumidor que se acerca al vino.

Un vino para una nueva generación, donde el concepto frutal reclama protagonismo.

Escobal se convierte en nuestra primera apuesta por un perfil diferente y juvenil, donde la fruta, la golosidad y como en todos nuestros vinos, el respeto al entorno, son prioridad.

[WWW.OSTATUCOLECCION.COM](http://WWW.OSTATUCOLECCION.COM)



# ESCOBAL 2022

# Ostatu

## Cosecha

Vendimia manual el 17 de Septiembre 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: 8 septiembre de 2023
- Producción añada 2022: 4.974 botelas, 75cl.
- Salida al mercado: Octubre 2024
- Vino de producción ecológica



ES-ECO-026-VAS  
Agricultura UE

## Viticultura

Plantada con una selección de nuestros mejores tempranillos.

En cultivo ecológico desde 2010, cuando iniciamos el cultivo bajo certificación ecológica controlada por ENEEK (Consejo Regulador de producción Ecológica de Euskadi), donde, al igual que en el resto de nuestros viñedos, se implementó un trabajo totalmente respetuoso con el entorno, favoreciendo la creación de setos naturales e incidiendo en el fomento de la fauna autóctona.

El suelo es una combinación de arenas calizas y cascajos, con una capa de arcilla en profundidad, formado por una primera capa de arena y pequeñas piedras.

- 100% Tempranillo
- Viñedo El Escobal, plantado en 1997
- Situado a 547m de altitud
- Poda a doble cordón

## Elaboración

Inmediato despalillado y maceración en ambiente carbónico en frío, en depósito de acero inoxidable.

Fermentación alcohólica, con ligeros remontados, a una T<sup>a</sup> máxima de 24°C, durante 14 días.

Fermentación maloláctica y conservación en tina de roble francés con sus correspondientes trasiegos hasta su su embotellado, precedido de una suave filtración.

## Notas de cata

Este vino presenta un color picota con reflejos violáceos.

En nariz, evoca recuerdos de frutas rojas y negras maduras, con sutiles toques cítricos, pétalos de flores y una fragancia balsámica. Su aroma es firme y dominado por la fruta.

En boca, es goloso y de gran personalidad, con un volumen distintivo que refleja las características del suelo más arenoso. Su paso por fudre de madera le confiere elegancia y redondez, añadiendo complejidad a su perfil gustativo.