



Ostatu

BLANCO 2024

Saber hacer. Este vino blanco joven procede de viñedos de entre 30 y 80 años de edad y nos muestra un cupage de Viura y Malvasía, donde la primera es protagonista.

Se distingue por su frescura y notas frutales, acompañadas de una acidez vibrante que realza su personalidad única y distintiva.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM



Ostatu

BLANCO 2024

Cosecha

Vendimia manual, en remolques de pequeñas cargas, desde el 18 al 25 de septiembre de 2024.

- Cosecha: 2024
- Calificación de la cosecha: Muy buena (provisional)
- Producción por hectárea: 6.145 Kg/Ha.
- Producción añada 2024: 74.700 botellas

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

- Precipitaciones: 605,52 litros.
- T^a Medias: min. 8,9°C/ máx. 18,92°C/ media 13,8°C
- Integral térmica eficaz: 1595,74°C
- Días de precipitación: 127.
- Días de helada: 14

Viticultura

Uvas procedentes de las zonas altas de los viñedos, situados en los términos de Samaniego, Laguardia, Elciego y Leza, a altitudes entre los 420 y los 680 metros de altitud.

Estos viñedos descansan sobre suelos arcillosos calcáreos, escasos en nutrientes, en laderas que miran al sur. La composición del subsuelo se compone de múltiples estratos de roca blanca.

- Viura 85%, Malvasia 15%
- Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha.
- Poda en vaso

Elaboración

Las uvas son sometidas a un proceso de despalillado y estrujado mecánico. Luego, se lleva a cabo una maceración a baja temperatura durante varias horas.

El mosto, junto con las lías, fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 24 días a una temperatura controlada de 15-16°C. Posteriormente, se estabiliza por frío natural.

Solo se realiza filtración para procesos de estabilización tartárica.

Conservación sobre su lía hasta el embotellado.

Datos

- Alcohol: 13.10 %
- Acidez Total: 6.19 gr/l
- PH: 3.23
- Acidez volátil: 0.43 gr/l
- SO2 Total: 102 mg/l
- Azúcares reductores: 1.1 gr/l

Notas de cata

Este vino muestra un encantador tono amarillo verdoso pálido. En nariz, se presenta con una intensidad seductora, donde se entrelazan armoniosamente los aromas primarios de flores y frutas blancas, con frescos matices de lavanda y romero.

En boca, cautiva con una textura untuosa y una refrescante vivacidad que le confiere una armonía y redondez excepcionales.

Muy buena añada que se distingue por sus notas finales cítricas y de fruta blanca, evocando la jugosidad de los albaricoques maduros.