



# Ostatu

## TINTO 2024

Nuestros orígenes. Un tinto elaborado mediante el método de maceración carbónica, para nosotros, la fermentación más simple, natural y tradicional de Rioja Alavesa.

Se elabora a partir de uvas Tempranillo, Viura, Graciano y Mazuelo, todas provenientes de nuestros viñedos más jóvenes.

Es un vino que nos transporta al origen de nuestra bodega y que sigue siendo una parte indispensable de nuestra identidad.

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



# Ostatu

## TINTO 2024

### Cosecha

Vendimia manual, en remolques de pequeñas cargas, desde el día 26 de Septiembre hasta el 7 de Octubre.

- Cosecha: 2024
- Calificación de la cosecha: Muy buena (provisional)
- Producción por hectárea: 3.507 Kg/Ha.
- Producción añada 2024: 123.200 botellas

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

- Precipitaciones: 605,52 litros.
- T<sup>a</sup> 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 parcelas más jóvenes de la propiedad, situadas en un radio de 6 km alrededor de la bodega, en los términos de Samaniego, Laguardia y Elciego con una altitud que varía desde los 350m hasta los 650m de los viñedos más altos.

Combinación de suelos arcilloso-calcareos y cascajos. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

- 92% variedad tempranillo, 6% Graciano y Mazuelo, 2% Viura.
- Viñedos de menos de 25 años.
- Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha.
- Poda en vaso, y doble cordón.

### Elaboración

Maceración carbónica estricta de uva entera en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación alcohólica en depósito de acero, con ligeros remontados, a una temperatura máxima de 24°C.

Escurrido del mosto-vino mediante pisado tradicional.

Conservación en depósito hasta el embotellado, precedido de una suave filtración.

### Datos

- Alcohol: 14,10 %
- Acidez Total: 5,02 gr/l
- PH: 3,78
- Acidez volátil: 0,32 gr/l
- SO<sub>2</sub> Total: 21 mg/l

### Notas de cata

Se presenta con un atractivo color rojo cereza, de notable brillo y una capa media. Su variedad aromática resalta con notas de frutas rojas frescas, como cerezas y fresas silvestres, acompañadas de delicados toques florales y el distintivo carácter de la maceración carbónica.

En boca, su entrada es suave y su paso es aterciopelado en todo su recorrido. De carácter goloso y con una personalidad distintiva que cautiva.