



ZABALA 2021

Ostatu

Zabala es una parcela de ubicación límite, como observamos cada año, ya que las condiciones climáticas influyen significativamente en el desarrollo de la planta (heladas, fríos en floración, etc.), lo que reduce la producción respecto al potencial del viñedo. Por ello, se logran excelentes niveles de maduración y sanidad del fruto.

En este nuevo proyecto decidimos trabajar con una variedad que, aunque minoritaria en Rioja Alavesa, siempre ha formado parte de nuestro territorio: la garnacha blanca.

Una cepa que nos sorprende gratamente por la viveza de sus vinos y su alta acidez, lo que la hace ideal para vinos de largo recorrido en botella y crianza.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM



ZABALA 2021

Ostatu

Cosecha

Vendimia manual el 30 de Septiembre de 2021.

- Cosecha: 2021
- Clasificación de la cosecha: muy buena

Un gran año caracterizado por una madurez óptima que se refleja en vinos con fruta madura y una estructura notable, prometiendo una larga evolución gracias a su complejidad y excelente acidez. Definitivamente, una cosecha por la que apostar.

- Fecha embotellado: 4 de julio de 2022
- Producción añada 2021: 1.976 botelas, 75cl.
- Salida al mercado: Noviembre 2024
- Vino de producción ecológica



ES-ECO-026-VAS
Agricultura UE

Viticultura

Situada en la zona mas alta del Glacis de la Sierra de Cantabria. Con predominio de piedras calizas enterradas con arenas.

- 100% Garnacha blanca
- Viñedo Zabala, plantado en 2016
- Situado a 687m de altitud
- Poda a doble cordón

Elaboración

Elaborado a partir de una cuidadosa selección de las mejores uvas, siempre vendimiadas de forma manual.

Tras un prensado suave y un desfangado ligero, el mosto se lleva a fermentar en dos depósitos ovoides de hormigón, donde se mantiene junto a sus lias durante 8 meses más.

Posterior afinamiento en botella durante más de dos años antes de su salida al mercado.

Notas de cata

Es un vino con tensión, profundidad y estructura en boca, que conserva una acidez marcada y fresca.

Zabala refleja claramente la complejidad geológica y la frescura propia de la altitud.

En nariz, destaca con notas de hinojo y tomillo silvestre, mientras que en boca se aprecian matices salinos, ralladura de limón y un toque cremoso derivado de su contacto con las lias.