



## ZABALA 2022

# 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 2022

# Ostatu

## Cosecha

Vendimia manual el 14 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: 24 de julio de 2023
- Producción añada 2022: 1.949 botelas, 75cl.
- Salida al mercado: Julio 2025
- Vino de producción ecológica



## 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 (80%) y en una barrica de gran formato (20%) donde se mantiene junto a sus lías 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 lías.