



Ostatu

BLANCO GRAN RESERVA 2019

Exclusividad de añadas. Viura y Malvasía se unen en este vino blanco que nace de las zonas más altas de nuestros viñedos más viejos, donde la altitud y el suelo calizo imprimen carácter y frescura. Solo se elabora en añadas excepcionales, cuando estas variedades alcanzan su máxima expresión.

Esta es la segunda añada de un vino que reivindica el potencial de los blancos de guarda en Rioja Alavesa. Tras algo más de un año de crianza en barrica francesa, nos ofrece una complejidad aromática y una textura envolvente que lo convierten en un vino inolvidable.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM



Ostatu

BLANCO GRAN RESERVA 2019

Cosecha

Vendimia manual en cajas de 15 Kg el día 20 de septiembre.

- Cosecha: 2019
- Calificación de la cosecha: excelente
- Producción cosecha: 3696kg/Ha
- Embotellado: Septiembre 2021
- Producción añada 2019: 4.075 botellas

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

- Precipitaciones: 714 litros
- T^a Medias: min. 8°C/ máx.19,7°C/ media 13,4°C
- Integral térmica eficaz 1557 C
- Días de precipitación: 83
- Días de helada: 11
- T^a media del suelo: 14,45°C

Viticultura

Con uvas procedentes de las zonas altas de nuestros viñedos más viejos, situados en el municipio de Samaniego entre los 400 y 580 m. de altitud.

Suelos arcillosos calcáreos, muy pobres en pendientes orientadas al Sur. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de tierra y roca blanca.

- 85% viura, 15% malvasia
- Viñedos de más de 70 años.
- Densidad de plantación: 3.300 cepas/Ha
- Poda en vaso.

Elaboración

Selección previa en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas.

Ligero despalillado para no dañar el grano y estrujado posterior. Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 horas.

El mosto con sus lías fermenta en depósito de acero inoxidable durante 23 días a 15-16°C. Estabilización por frío natural.

Filtración solo para procesos de estabilización tartárica. No realizó fermentación maloláctica y se crió en barrica de roble francés de segundo uso durante algo más de un año.

Datos

- Alcohol: 13,40 %
- Acidez Total: 6.1 gr/l
- PH: 3.21
- Acidez Volatil: 0.46 gr/l