



Ostatu

GRAN RESERVA 2019

Exclusividad de añadas. El Tempranillo y Graciano alcanzan su máxima expresión en este vino que representa el potencial de las grandes añadas en Samaniego. Y es que sólo se elabora cuando nos encontramos frente a una gran añada.

Tras al rededor de 2 años en barrica francesa y un largo periodo en botella, este vino nos brinda una experiencia sensorial única.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM

Ostatu

GRAN RESERVA 2019

Cosecha

Vendimia manual en cajas de 15 Kg el día 7 de Octubre

- Cosecha: 2019
- Calificación de la cosecha: excelente
- Producción cosecha: 1.2kg/cepa, 3.700kg/Ha
- Embotellado: Mayo 2022
- Producción añada 2019: 4.200 botellas

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

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

Viticultura

Con uvas procedentes de nuestro viñedo, en el paraje del Rincón, en el municipio de Samaniego, con una altitud media de 600 m, en una ligera pendiente con orientación al sol de la mañana. Con suelos arcillosos, muy pobres.

La estructura del subsuelo está formada por varias capas de tierra y roca blanca.

- 85% tempranillo, 15% graciano
- Viñedo “El Rincón” plantado en 1945
- Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha
- Poda en vaso.

Elaboración

Selección previa en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas. Suave despalillado para no dañar el grano y sin estrujado posterior, hace una maceración prefermentativa en frío.

Fermentación alcohólica en depósito de inox de reducida capacidad, durante 21 días a una temperatura máxima de 28°C, con remontados y bazuqueos a diferentes estados de la densidad de fermentación.

Hace la fermentación maloláctica en la bodega de roble francés nueva. Algo más de 24 meses de crianza y afinado en bodega de 50% nuevas y 50% de 1 y 2 años, además de otros 5 meses posteriores en tina de roble.

El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización.

Datos

- Alcohol: 14.60 %
- PH: 3.68
- Acidez Total: 4.97 gr/l
- Acidez Volátil: 0.57 gr/l

Notas de cata

Este vino se distingue por su profundo color cereza oscuro.

Su aroma es intenso y complejo, ofreciendo una experiencia sensorial rica en contrastes. Se perciben notas de fruta confitada, ebanistería, tabaco y cacao fino.

En boca, es goloso, suave y sumamente aterciopelado, desplegando una textura sedosa que deleita el paladar. Presenta un carácter especiado, con taninos maduros y un final prolongado que invita a seguir disfrutando.