



LORE 2023

Ostatu

Este viñedo extraordinario, adquirido en los años 90, antes propiedad de una de las bodegas históricas de Laguardia, se distingue por su peculiar orientación al norte, frente al imponente pico Palomares (1446 m). Aquí, las mañanas heladas se prolongan y los últimos vestigios de nieve persisten.

La plantación fue cuidadosamente planificada, con un notable porcentaje de variedades blancas, representando casi el 60% del total. Viura y Malvasía se equilibran en proporciones iguales, mientras que el resto de la plantación está dedicado al Tempranillo.

Cosecha

Vendimia manual el 19 de Septiembre

- Cosecha: 2023
- Clasificación de la cosecha: muy buena

La añada 2023 estuvo marcada por un clima seco y cálido que impulsó la madurez y expresión de la uva. Las lluvias al final del ciclo ayudaron a equilibrar el viñedo, aunque con una merma de producción. El resultado son vinos de gran madurez y concentración, donde la frescura se logra a través de la selección parcelaria y la altitud. Vinos potentes, expresivos y con gran capacidad de guarda.

- Fecha embotellado: julio de 2024
- Producción: 7.207 botellas, 75 cl.
- Salida al mercado: Noviembre 2025
- Vino de producción ecológica



Viticultura

Uvas procedentes de Valcavada, enclavado dentro de la zona de protección del Biotopo de las Lagunas de Laguardia.

En Valcavada, la orientación norte del viñedo garantiza una excelente salud para las variedades blancas, gracias a la óptima circulación de aire. Además, la maduración y la estructura de la uva son excepcionales debido a la cantidad de madera presente en las plantas. Dado que esta zona es propensa a las heladas, durante el proceso de poda, las cepas se han elevado en altura, contribuyendo a este favorable resultado.

Suelo arcilloso calcáreo. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

- 50% Viura, 50% Malvasía
- Viñedo Valcavada, plantado en 1957
- Situado a 570m de altitud
- Poda en vaso

Elaboración

Despalillado y maceración durante 8 horas a baja temperatura.

El mosto con las lías fermenta en barrica de 500L durante 23 días a una temperatura cercana a los 16°C.

Conservación en barrica con sus lías hasta el embotellado, con ligero batonage semanal.

Estabilización enfrió natural. Filtración sólo para procesos de estabilización tartárica.

Notas de cata

De un pálido y brillante color con destellos verdosos y dorados, este vino despliega una compleja paleta aromática.

Se distinguen aromas de frutas blancas como manzana y pera, así como notas de flores blancas como espinillo blanco y manzanilla. Estos se complementan con un carácter balsámico que añade dimensión y longitud a su bouquet.

En boca, muestra un equilibrio notable, donde las notas especiadas y de pastelería provenientes de la barrica se entrelazan armoniosamente con la intensidad frutal y untuosidad. Se destaca por su elegancia y su persistencia en el paladar.