



MENDITTO 2020

Ostatu

Vino emblemático por ser el primero que comenzamos a criar en barrica y el que llevó nuestra identidad de elaboración a un perfil diferente a los habituales vinos de Rioja.

Con este vino quisimos marcar nuestro estilo: uvas de viñedos viejos, bien maduras. Buscamos el coupage con graciano para darle frescura y una buena madera que no quite el protagonismo a una fruta fresca y sazónada.

Todo ello con el carácter proveniente de un suelo arcilloso que da volumen en boca y llena de matices el paladar. Un vino que sale de bodega redondo y listo para disfrutarlo después de un proceso de botella largo que lo complementa en detalles.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM



MENDITTO 2020

Ostatu

Cosecha

Vendimia manual los días 30 de septiembre y 1 de octubre de 2020

- Cosecha: 2020
- Calificación de la cosecha: muy buena

La campaña 2020 estuvo marcada por una climatología variable, con lluvias primaverales que aportaron vigor al viñedo y una elevada presión de mildiu que redujo parcialmente los rendimientos. El final de ciclo, seco y equilibrado, permitió una maduración completa y una excelente sanidad del fruto. Los vinos destacan por su concentración, frescura y equilibrio, reflejando fielmente la personalidad del terruño de Samaniego.

- Fecha embotellado: 3 de mayo de 2022
- Producción añada 2020: 18.236 botellas 75 cl.
- Salida al mercado: Noviembre 2025

Viticultura

Uvas procedentes de nuestros viñedos en la zona este, en el término denominado Montecillo - Carranavaridas.

Suelos con un marcado contenido arcillo-calcáreo, muy pobres y con ligera pendiente orientada al suroeste.

La estructura del subsuelo está formada por varias capas alternas de tierra arcillo-calcárea y de roca arenisca.

- 92% Tempranillo, 8% Graciano
- Viñedos de Montecillo (1920), Barronte (1938), Mayorraso (1941) y Carranavaridas (1960)
- Situados a 540-580 m de altitud
- Poda en vaso

Elaboración

Selección de los mejores racimos en el viñedo, solo llegan a bodega las uvas con mejores cualidades de sanidad y maduración.

Suave despalillado con el objeto de no dañar el grano. Ligera maceración pre-fermentativa en frío.

Fermentación alcohólica en tina de roble de reducida capacidad, durante 18 días a una Tª máxima de 27°C. Remontados suaves varias veces al día dependiendo de la evolución de la densidad de fermentación y puntuales bazuqueos.

El 70 % del vino hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés nueva. 14 meses de permanencia en barrica nueva y segundo año.

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

Notas de cata

Menditto de Ostatu muestra un color picota intenso con reflejos púrpura oscuros.

En nariz, se presenta con un aroma intenso y franco, donde destacan los frutos rojos con una expresión y tipicidad notable, complementados por un fondo cremoso proveniente del buen roble, notas de especias y un ligero toque mineral.

En boca, se revela fresco, amplio y carnoso, con una excelente presencia de la fruta. Los taninos son firmes y redondos, con un matiz goloso, y se aprecian finas notas de tostados que aportan complejidad, características del suelo arcilloso. El tempranillo muestra una gran personalidad, equilibrada por un buen punto de acidez y frescura.