



Ostatu

ROSADO 2025

Nuevos paladares. Un rosado joven, muy fresco, que combina Tempranillo, Garnacha y Viura procedentes de nuestros viñedos localizados en la zona alta de Samaniego.

Este rosado único no pasa desapercibido, ofreciendo una experiencia sensorial memorable en cada sorbo.

WWW.OSTATUCOLECCION.COM



Cosecha

Vendimia manual, en remolques de pequeñas cargas, entre los días 19 y 21 de septiembre.

- Cosecha: 2025
- Calificación de la cosecha: Excelente (provisional)
- Producción por hectárea: 4.200 Kg/Ha.
- Producción añada 2025: 28.000 botellas

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

- Precipitaciones: 643.40 litros.
- Tª Medias: min. 8.56°C/ máx. 18.89°C/ media 13,51°C
- Integral térmica eficaz: 1706.99°C
- Días de precipitación: 140.
- Días de helada: 16

Viticultura

Uvas procedentes de nuestros viñedos más altos, situados en el término de Samaniego, a 600-650 metros de altitud. Suelos arcillosos calcáreos, muy pobres, en ligeras pendientes orientadas al sur.

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

- 70% Tempranillo, 27% Garnacha, 3%Viura
- Viñedos de La Paul, Carrera y Los Caños.
- Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha
- Poda en vaso y doble cordón

Elaboración

Despalillado y prensado inmediato una vez llega la uva vendimiada a bodega.

El mosto fermenta en depósito de acero inoxidable durante 44 días a 15-16°C.

Conservación en depósito con su lia hasta el embotellado.

Datos

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| • Alcohol: 13.56% | • SO2 Total: 64 mg/l |
| • Acidez Total: 6.26gr/l | • Azúcares reductores: 0.6 gr/l |
| • PH: 3.25 | • Vino de producción ecológica. |
| • Acidez Volátil: 0.32 gr/l | |



Notas de cata

Se presenta con un atractivo color rojo cereza, de notable brillo y una capa media. Su variedad aromática resalta con notas de frutas rojas frescas, como cerezas y fresas silvestres, acompañadas de delicados toques florales y el distintivo carácter de la maceración carbónica.

En boca, su entrada es suave y su paso es aterciopelado en todo su recorrido. De carácter goloso y con una personalidad distintiva que cautiva.