



# Ostatu

## RESERVA 2020

Evolución y distinción. Ostatu Reserva se elabora únicamente con Tempranillo que proviene de viñedos con más de medio siglo de antigüedad, situados en las pequeñas laderas del oeste de Samaniego.

Este vino representa un equilibrio excepcional entre la esencia de la variedad y su evolución enológica, resultando en un vino carnoso y elegante.

[WWW.OSTATUCOLECCION.COM](http://WWW.OSTATUCOLECCION.COM)



### Cosecha

Vendimia manual en cajas de 15Kg. el 1 de octubre de 2020.

- Cosecha: 2020
- Calificación de la cosecha: Muy buena
- Producción por hectárea: 5.000 Kg/Ha
- Embotellado: Mayo 2022
- Producción cosecha 2020: 6.065 botellas de 75 cl

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

- Precipitaciones: 677 litros
- T<sup>a</sup> Medias: min. 8,3°C/ máx.15,7°C/ media 11°C
- Integral térmica eficaz 1570 C
- Dias de precipitación: 109
- Dias de helada: 22
- T<sup>a</sup> media del suelo: 14,45°C

### Viticultura

Uvas procedentes de nuestros viñedos localizados en la zona Oeste de Samaniego en pequeñas laderas orientadas al sur. Combinación de suelos arcilloso-calcáreos y cascajos, muy pobres. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de tierra y roca blanca.

- 100% tempranillo.
- Viñedos de más de 50 años.
- Densidad de plantación: 3.000 cepas/Ha.
- Poda en vaso

### Elaboración

Selección previa en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas. Ligero despallado para no dañar el grano y sin estrujado posterior.

Maceración pre-fermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de inox de reducida capacidad, durante 19 días a una temperatura máxima de 28°C.

Remontados y bazuqueos dependiendo de densidad de fermentación. Hace la fermentación maloláctica en la barrica de roble francés nueva, donde se cria y afina durante algo más de 16 meses.

El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización, por lo que puede tener algún sedimento.

### Datos

- Alcohol: 14.65 %
- Acidez Total: 4.98 gr/l
- Acidez volátil: 0.51 gr/l
- SO2 Total: 32 mg/l
- PH: 3.63
- Azúcares reductores: 1.3 g/l

### Notas de cata

De un intenso color picota con destellos púrpura, este vino ofrece un aroma franco y vibrante, donde la fruta en sazón, como ciruelas rojas y negras, cerezas y moras, toma protagonismo.

Se perciben sutiles notas florales de tonos rojos y violetas, con un toque balsámico y algunos matices especiados dulces. Esta compleja composición aromática refleja la rica personalidad del tempranillo.

En boca, se presenta fresco, amplio y carnoso, con una agradable acidez que brinda equilibrio. Posee una buena estructura y firmeza, con taninos suaves pero presentes, que se combinan con una excelente persistencia del carácter varietal.