



GLORIA 2020 **Ostatu**

Gloria surgió en el año 2000, de una aventura junto con unos amigos y grandes enólogos bordeleses que nos dieron la oportunidad de conocer las formas de hacer de los grandes chateaux del Pomerol y Saint-Émilion, y con nuestra parcela más antigua: Revillas.

Este vino destaca por el protagonismo de una uva resultante de una producción ajustada, debido al sufrido potencial del viñedo, y caracterizada por la perfección en su maduración: uva perfecta y maduración ideal.

Para nosotros, Gloria de Ostatu es la máxima expresión del Tempranillo, la pureza de la mejor uva de nuestra región. Se trata de un vino con una gran concentración y una longevidad excepcional, que solo es posible elaborar en ciertas añadas.

GLORIA 2020

Ostatu

Cosecha

Vendimia manual en cajas de 15Kg el día 1 de Octubre

- 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: mayo 2022
- Producción: 1.630 botellas
- Salida al mercado: agosto 2026

Viticultura

Combinación de suelo arcilloso-calcáreo y con afloramiento de la roca arenisca, muy pobre. Plantada en una pendiente con orientación Sur.

La estructura del subsuelo está formada por varias capas alternas de de roca blanca y tierra arcillo-calcárea, predominando más el componente arcilloso.

- 100% Tempranillo
- Viñedo Revillas, plantado en 1923
- Situado a 500m de altitud
- Poda en vaso

Elaboración

Selección en viñedo, sólo llegan a bodega las mejores uvas. Ligero despallado para no dañar el grano.

Maceración prefermentativa en frío.

Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 16 días a una Tª máxima de 29°C. Remontados y bazuqueos según momento de fermentación.

Maloláctica en barrica nueva de roble francés. 18 meses de permanencia en barrica.

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

Notas de cata

Este vino se presenta con un intenso color picota y reflejos grana.

En nariz, ofrece una buena expresión frutal, donde destacan las cerezas, ciruelas Claudia y frutas negras maduras, complementadas por sutiles notas especiadas y tostadas finas. Se percibe también un sutil carácter terroso, reflejo de su origen.

En boca, se distingue por su excelente concentración frutal y acidez equilibrada. Es untuoso, directo y fresco, pero con una cálida esencia que lo envuelve. Se aprecian notas balsámicas de regaliz y una franqueza en su longitud, con la presencia del roble que realza pero no opaca la fruta, dejándola como protagonista.