



LADERAS 2020 Ostatu

Un viñedo atrevido. En los años 60, cuando nadie consideraba la idea de plantar vides por encima de nuestro pueblo, en las laderas de la Sierra de Cantabria, el abuelo se encaprichó de este resguardo natural. Decidió plantar en un suelo pobre y delgado, con roca cálcica superficial. La zona más difícil la reservó para la Viura, dejando el terreno más fresco para el Tempranillo.

Con Laderas, quisimos introducir el concepto de parcela en nuestros vinos, otorgando un mayor protagonismo al viñedo que a la elaboración y la crianza. Por ello, fue el primer vino donde comenzamos a utilizar barricas de gran formato (500 litros), aunque esto implicara perder la clasificación de "crianza" por parte del Consejo Regulador.



LADERAS 2020

Ostatu

Cosecha

Vendimia manual en cajas de 15Kg el 30 de septiembre

- 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: 2.503 botellas
- Salida al mercado: septiembre 2026

Viticultura

Combinación predominante de suelo calizo y con algo de presencia de arcilla. La estructura del subsuelo está formada por capas de roca blanca de carbonato cálcico.

Este vino conserva el carácter calcáreo del suelo, con una gran delicadeza aportada por los kilos de uva blanca, que lo afinan y le otorgan una mayor elegancia.

Está situado en una pequeña capilla protegida por una colina que lo circunda al pie de la sierra y con pendiente orientación norte-sur. El viñedo está rodeado de bosque de encinas, robles, enebros, tomillo y espliego.

- 95% Tempranillo, 5% Viura
- Viñedo El Portillo, plantado en 1968
- Situado a 620m de altitud
- Poda en vaso

Elaboración

Selección en viñedo, sólo llegan a bodega las mejores uvas. Perfecto despalillado para que el grano quede entero, como si fuese desgranado a mano.

Maceración prefermentativa en frío y fermentación alcohólica en pequeña tina de roble, durante 14 días a una Tª máxima de 25°. Pequeños remontados y pisado antes de llegar a la media fermentación.

Maloláctica en barrica nueva de roble francés de seis afamados toneleros (Taransaud, Sylvain, Saint Martin, Daranjou, Francois Freres, Seguin Moreau) de las cuales 6 son de 500l y 4 de 225l. Posterior afinado en barrica durante 14 meses. El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización.

Notas de cata

Este vino presenta un color picota intenso con matices violáceos. En nariz, se perciben aromas de frutas rojas y negras en su punto de madurez, como cerezas, ciruelas rojas y negras, acompañadas de un suave toque floral y notas silvestres. En el fondo, se aprecia una profundidad balsámica y especiada, con una franca expresión varietal del Tempranillo.

En boca, es sabroso, con una generosa presencia de fruta, una sensación refrescante y una línea de acidez que recorre longitudinalmente el paladar. Tiene cuerpo y estructura, con taninos suaves y golosos que amplifican la sensación de untuosidad.

El final revela una nota mineral que refleja el carácter del terruño. Este vino tiene una excelente proyección y una larga vida por delante.