

OSTATU BLANCO GRAN RESERVA 2013

Enología:	Iñigo Sáenz de Samaniego
Viticultura:	Ernesto Sáenz de Samaniego/ Iñigo Sáenz de Samaniego
Región:	D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.
Cosecha	2013
Calificación de la cosecha:	Buena
Salida al mercado:	Primavera 2018
Viñedo y orografía:	Uvas procedentes de las zonas altas de los viñedos más viejos, situados en el municipio de Samaniego, a entre los 400 y 580 metros de altitud. Suelos arcillosos calcáreos, muy pobres en pendientes orientadas al sur. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.
Climatología:	Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica. Diferencias extremas invierno-verano Precipitaciones: 854,1 litros T ^a Medias: min. 7,41°C/ máx.17,3°C/ media 12,04°C T ^a media del suelo: 13,9 °C
Viticultura:	85% Viura, 15% Malvasía. Viñedos de más de 50 años. Poda en vaso, Producción; 6300 Kg/Ha Densidad de plantación: 3300 cepas Ha. Poda en vaso. Vendimia manual en cajas de 15Kg. entre los días 26 y 27 de Septiembre
Elaboración:	Selección previa en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas. Ligero despallado para no dañar el grano y estrujado posterior. Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 horas. El mosto con sus lías fermenta en depósito de acero inoxidable durante 23 días a 15 – 16°C. Estabilización por frío natural. Filtración sólo para procesos de estabilización tartárica. No realizó la fermentación maloláctica y se crió en barrica de roble francés de segundo uso durante 9 meses. Embotellado en noviembre de 2014.
Análisis:	Alcohol 13,10 % Acidez total 6,60 gr/l Acidez volátil 0,46 gr/l PH 3,21 SO2 Total 101 mg/l
Notas de Cata:	De color amarillo, con un ligero dorado brillante. Su nariz es fina, intensa y profunda, con aromas que recuerdan desde las almendras frescas a delicadas frutas blancas de hueso, orejones, notas de miel blanca, flor de espino y caramelo. En boca es carnoso, elegante y fresco, con una muy buena acidez que le alargará la vida durante varios años.
Producción:	2.688 botellas de 0,75l.