

ESCOBAL de Ostatu 2018



Viticultura y Enología: Familia Sáenz de Samaniego
Región: D.O.C Rioja Alavesa.
Cosecha: 2018
Calificación de la cosecha: Muy buena
Salida al mercado: Otoño 2019

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de la parcela conocida como Marbella, plantada en 1995, con una selección de nuestros mejores tempranillos y con una conducción de poda en Royat doble cordón. A una altitud de 547 m y con una orientación ligeramente al suroeste. Es nuestra primera parcela en cultivo ecológico desde el 2010, cuando iniciamos el cultivo bajo certificación ecológica controlada por ENEEK (Consejo Regulador de producción Ecológica de Euskadi), donde, al igual que en el resto de nuestros viñedos, se ha implementado un trabajo totalmente respetuoso con el entorno, favoreciendo la creación de setos naturales y el fomento de la fauna autóctona. El suelo es una combinación de arenas calizas y cascajos, con una capa de arcilla en profundidad, formado por una primera capa de arena y pequeñas piedras.

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Diferencias extremas invierno-verano
Precipitaciones: 734,8 litros
Tª Medias: min. 8,°C/ máx.18,39°C/ media 12,65°C
Días de precipitación: 149
Tª media del suelo: 13,72 °C

Viticultura: 100% uva tempranillo.
Viñedo de 25 años.
Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha.
Poda en doble cordón. Producción; 6.500 Kg/Ha
Vendimia manual, en remolques de pequeña carga, el día 1 de Octubre.

Elaboración: Inmediato despalillado y maceración en ambiente carbónico en frío de uva en depósito de acero inoxidable. Fermentación alcohólica, con ligeros remontados, a una Tª máxima de 24°, durante 14 días. Fermentación maloláctica y conservación en tina de roble francés con sus correspondientes trasiegos hasta su embotellado el 16 de septiembre 2019, precedido de una suave filtración.

Análisis:

Alcohol	14,21 %
Acidez Total	4,88 gr/l
PH	3,66
Acidez volátil	0,41 gr/l
SO ₂ Total	15 mg/l

Producción: 10.195 botellas (75cl)

