



OSTATU Blanco 2019

Viticultura y Enología: Familia Sáenz de Samaniego
Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.
Cosecha: 2019
Calificación de la cosecha: Excelente (Provisional)
Salida al mercado: Diciembre de 2019

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de las zonas altas de los viñedos más viejos, situadas en los términos de Samaniego, Laguardia, y Leza, a 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: 714 litros
Tª Medias: min. 8°C/ máx.19,7°C/ media 13,4°C
Integral térmica eficaz 1557°C
Días de precipitación: 83
Días de helada: 11
Tª media del suelo: 14,45°C

Viticultura: 85% variedad viura, 15% malvasía
Viñedos de 30 a 80 años
Densidad de plantación: 3000 cepas Ha. Poda en vaso
Producción; 7800 Kg/Ha
Vendimia manual, en remolques de pequeñas cargas, desde del 19 al 25 de septiembre.

Elaboración: Despalillado y estrujado mecánico. Maceración durante horas a baja Tª
El mosto con las lías fermenta en depósito de acero inoxidable durante 27 días a 15 – 16°C. Estabilización por frío natural.
Filtración sólo para procesos de estabilización tartárica.
Conservación en depósito hasta el embotellado.

Análisis:

Alcohol	12,99 %
Acidez Total	6,45 gr/l
PH	3,20
Acidez volátil	0,41 gr/l
SO ₂ Total	104 mg/l

Producción: 88.750 botellas (75 cl)