



OSTATU Crianza 2017

Viticultura y Enología: Familia Sáenz de Samaniego
Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.
Cosecha: 2017
Calificación de la cosecha: Muy Buena
Salida al mercado: Otoño de 2019

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de viñedos situados en Samaniego, con una altitud media de 580m. Combinación de suelos arcilloso-calcareos y cascajos, color ocre. La estructura del subsuelo esta formada por varias capas de roca blanca.

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.
Diferencias extremas invierno-verano
Precipitaciones: 499 litros
Tª Medias: min. 7,71°C/ máx.19,49°C/ media 13,1°C
Días de precipitación: 120.
Días de helada: 24.
Tª media del suelo: 14,66°C

Viticultura: 90% variedad tempranillo, 10% graciano, mazuelo y garnacha
Viñedos de 25 a 50 años de edad.
Densidad de plantación: 3000 cepas Ha.
Poda: parte en vaso y parte doble cordón.
Producción: 5.500 Kg/Ha
Vendimia manual en cajas de 15kg entre los días 10 al 24 de octubre.

Elaboración: Ligera maceración prefermentativa en frío.
Fermentación alcohólica en deposito de reducida capacidad, durante 18 días a una Tª máxima de 26°C. Una parte con maceración carbónica de uva entera y el resto despalillada.
Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.
12 meses de permanencia en bodega de segundo uso.
El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización.
Con una ligera filtración antes del embotellado.
Fecha de embotellado: 6 de abril de 2019.

Análisis:

Alcohol	14,50 %
Acidez Total	4.89 gr/l
Acidez Volatil	0,48 gr/l
SO ₂ Total	21 mg/l

Producción: 87.890 75cl. / 1.225 magnum 150cl. /