

OSTATU Rosé 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: Enero 2020

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de nuestros viñedos más altos, situados en el término de Samaniego, a 600-650 metros de altitud. Suelos arcillosos calcáreos, muy pobres, en ligeras pendientes orientadas al sur. La estructura del subsuelo está formada por varias capas tierra con cascajo y 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 13,14°C
Integral térmica eficaz 1557°C
Días de precipitación: 83
Días de helada: 11
Tª media del suelo: 14,45°C

Viticultura: 70% Tempranillo, 27% Garnacha, 3%Viura
Viñedos de La Paul, Carrera y Los Caños.
Densidad de plantación: 3000 cepas Ha.
Producción; 6.800 Kg/Ha
Vendimia manual, en remolques de pequeñas cargas, los días 24 y 25 de septiembre.

Elaboración: Despalillado y prensado inmediato una vez llega la vendimia a bodega. El mosto sangrado fermenta en depósito de acero inoxidable durante 31 días a 15-16°. Conservación en depósito con su lía hasta el embotellado.

Análisis:

Alcohol	13,79 %
Acidez Total	6,87 gr/l
PH	3,18
Acidez volátil	0,38 gr/l
SO ₂ Total	58 mg/l

Producción: 42.970 botellas (75 cl)
15 magnum (150 cl)