

LADERAS DE OSTATU 2015

Viticultura y Enología:	Iñigo Sáenz de Samaniego
Región:	D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.
Cosecha	2015
Calificación de la cosecha:	Buena
Salida al mercado:	Primavera 2020
Viñedo y orografía:	Uvas procedentes de nuestra parcela situada en el término del “Portillo”, con una altitud de 630 m. Suelo arcilloso-calcáreo, cuyo subsuelo está formado por varias capas de roca blanca. Terreno accidentado con pendiente orientada al sur y protegida por pequeñas cumbres que la rodean.
Climatología:	Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica. Diferencias extremas invierno-verano Precipitaciones: 684,1 litros Tª Medias: min. 7,72°C/ máx.18,08°C/ media 12,5°C Tª media del suelo: 14,7 °C
Viticultura:	97% variedad tempranillo, 3% viura. Viñedo plantado en 1.967 Densidad de plantación: 3000 cepas por Ha. Poda en vaso Producción: 4.320 Kg. /Ha Vendimia manual en cajas de 15 Kg, el día 30 de Septiembre.
Elaboración:	Selección en viñedo, sólo llegan a bodega las mejores uvas. Perfecto despalillado para que el grano quede entero como si fuese desgranado a mano. Maceración prefermentativa en frío y fermentación alcohólica en pequeña tina de roble, durante 19 días a una Tª máxima de 25°. Pequeños remontados y pisado antes de llegar a la media fermentación. Maloláctica en barrica nueva de roble francés de seis afamados toneleros (Taransaud, Sylvain, Saint Martin, Daranjou, Francois Freres, Seguin Moreau) de las cuales 4 son de 500l y 4 de 225l. Posterior afinado en barrica durante 14 meses. El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización ni filtración. Fecha de embotellado: Marzo de 2016.
Análisis:	Alcohol 14,95 % Acidez total 5,52 gr/l Acidez volátil 0,60 gr/l SO ₂ Total 49 mg/l Extracto seco 28,1 mg/l
Notas de Cata:	Color picota intenso y violáceo, concentración estética. En nariz asoma nostalgias de fruta roja y negra en sazón (cerezas, ciruelas rojas y negras), un toque floral suave con algún guiño silvestre. Fondo balsámico profundo y espaciado dulce. Franqueza varietal del tempranillo. Boca sabrosa con densidad frutal, sensación de frescura y traza longitudinal de acidez. Con volumen, estructura, taninos golosos y pulidos que amplían la sensación de carnosidad. Finaliza con una clave mineral de terruño, buena proyección y larga vida.
Producción:	2601 botellas 75 cl.