



## OSTATU SELECCIÓN 2007

**Bodega:** Ostatu

**Zona:** D.O.Ca. Rioja

**Variedades:** 95% Tempranillo y 5%  
Graciano

**Alc:** 14,3% Vol.

### Viñedos:

El viñedo más aireado. Cepas de más de 50 años, ubicadas en la zona más oriental de Samaniego como "Montecillo", donde el viento tiene mayor incidencia. Suelo arcilloso-calcáreo, muy pobre, en pendiente orientada al sur.

### Elaboración:

Vendimia manual en cajas pequeñas de 15Kg. Suave despalillado y ligera maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en tina de roble de baja capacidad, durante unos 18 días a una temperatura máxima de 27°. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés y crianza de 14 meses en barricas nuevas y de un uso. Sin filtrar ni estabilizar.

### ¿Qué esperar de este vino?

Ostatu Selección nace dentro del segmento de "Vinos Singulares" que esta bodega elabora, como el Laderas de Ostatu, o el Gloria de Ostatu, por aquel entonces. Se trata de una Selección de los mejores racimos del viñedo que se somete a una prolongada crianza tanto en barrica como posteriormente en botella. Un vino pensado para evolucionar y disfrutar descubriendo cómo el paso del tiempo no merma las cualidades de un tinto excepcional con alma de Reserva.

**BODEGAS OSTATU**

Ctra. Vitoria, 1  
01037 Samaniego, Álava  
www.ostatu.com

# Ostatu



### Maridajes:

Lo ideal siempre será tratar de emparejar un vino con ingredientes y elaboraciones típicas de su zona. Las carnes a la parrilla, el queso curado, guisotes con alubias y carnes rojas... Pero por hacer una propuesta concreta, vamos a decantarnos por una carne de cordero que puedes preparar tanto a la brasa, horno o en estofado. Y guarda media copa para el postre con una onza de buen chocolate negro.

### Tª de servicio recomendada:

16-18°C