

LADERAS DE OSTATU

Bodega: Ostatu

Zona: D.O.Ca. Rioja

Variedades: Tempranillo, Viura

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Viñedos de tempranillo y viura procedentes de de "El Portillo", plantados en 1967 a 630m de altitud. Ladera orientada al sur y protegida por pequeñas estribaciones de la Sierra de Cantabria. Suelos pobres, delgados y con roca cálcica muy superficial. La zona más difícil se destinó a la viura, dejando la zona de suelo más fresca para el tempranillo.

Elaboración:

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 temperatura máxima de 25°C. Pequeños remontados y pisado antes de llegar a la media fermentación. Maloláctica en barrica nueva de roble francés. Afinado en barrica durante 14 meses.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino donde la singularidad el terruño de altura y edad avanzada se expresa, cada añada, con un delicado carácter floral. un vino que mantiene el carácter calcáreo del suelo, con una gran finura aportada por los kilos de uva blanca, que lo afinan y le dan una mayor elegancia.

Bodegas Ostatu

Ctra. Vitoria, 1, 01307 Samaniego, España, Araba
www.ostatu.com



Maridajes:

Acompáñalo con carnes rojas y en salsa, jamón serrano, charcutería, quesos curados, quesos azules. Platos tradicionales y guisos.

Tª de servicio recomendada:

15-17°C

Extra:

Si se conserva en óptimas condiciones, puede guardarse en torno a 10 años tras la vendimia.



Bodegas Ostatu es un referente vinícola que encarna la fusión entre la tradición, arraigada en siglos de viticultura familiar, y la visión vanguardista de la familia Sáenz de Samaniego. Ubicada estratégicamente en Samaniego, en el corazón de Rioja Alavesa, Ostatu posee 36 hectáreas de viñedos propios, divididos en 50 microparcelsas ubicadas principalmente en Samaniego, a diferentes alturas y orientaciones, bajo la protección de la Sierra de Cantabria-Toloño. En el cultivo de sus explotaciones destaca la herencia de una viticultura respetuosa con el medio ambiente.

Los miembros de la familia Sáenz de Samaniego se han dedicado a la viticultura durante varias generaciones. Ya en el S.XVI, sus antepasados estaban vinculados al viñedo y utilizaban una bodega ubicada en el barrio de Matarredo para la elaboración de sus vinos.

Desde el año 2000, una nueva generación, Gonzalo, Mariasun e Íñigo, se hacen cargo de la gestión de la bodega, impulsándola y creando nuevos vinos parcelarios, además de ampliar la familia de vinos envejecidos. Ostatu apuesta por el trabajo I+D tanto en el viñedo como en la elaboración y gestión, con un claro enfoque hacia la sostenibilidad.

Conscientes de que el principal elemento de su pasado presente y futuro es la viña, Bodegas Ostatu realiza una viticultura sostenible en cada una de sus 34 hectáreas de viñedo propio, divididas en más de 50 parcela. Solo así pueden garantizar que sus vinos sean un fiel reflejo de las cualidades de los viñedos de los que proceden.