

OSTATU Gran Reserva 2011



Mahastizaintza eta Enologia: Sáenz de Samaniego Familia
Eskualedea: Errioxa JDK, Arabar Errioxako azpi-zona.
Uzta: 2011
Uztaren sailkapena: Bikaina
Merkaturatze-data: 2017ko Urrian

Mahastia eta orografia: Samaniegoko “El Rincón” mahastiaren mahatsarekin eginda, 600 metroko altitudetan eta hegoaldera begira dagoen malda. Buztin- eta kare-lurrak eta harkoskorak bateratzen dira, oso pobreak eta hego-mendebaldera begira dauden maldetan. Lurpeko egitura haitz zuriko hainbat geruzaz osatuta dago.

Klimatologia: Klima mediterranea, Atlantikoko eragin handiarekin. Muturreko aldeak negu eta udara artean.
Euria: 441,7 litro
Batezbesteko tenperatura: gutxienekoa 6,9°C / Gehieneko tenperatura 17,4°C / batezbesteko tenperatura: 11,6°C
Egun euritsuak: 97
Batezbesteko hezetasuna: %71

Mahastizaintza: %85 tempranillo eta %15 graciano barietatea.
El Rincón mahastia, 1045an landatuta
Landare-dentsitatea: 3000 mahatsondo hektareako.
Baso-sistemako inausketa.
Ekoizpena: 1,5 Kg/mahatsondo.
Eskuzko mahats-bilketa 15 kg-ko kutxetan, urriaren 11an.

Lanketa: Mahastian aukeratzen da, eta upeltegira bakarrik mahatsik hoberenak hel-tzen dira. Txorten-gabetze arina, pikorra ez kaltetzeko. Hartzitu aurreko be-ratzea hotzean. Alkohol-hartzidura tanga txikian, 21 egunez eta, gehienez, 28°C-ko tenperaturan.
Erremontatzeak eta talastatzeak hartzidura-dentsitatearen arabera. Hartzidu-ra malolaktikoa haritz frantsesaren zurezko upel berrietan egiten da eta han igaroko du, finatzen, 24 hilabetean zehar. Gero, haritzeko beste kupel handi batean egongo da, 5 hilabetean zehar. Ardoa ez da ezein egonkortze- edo iragazketa-prozesuren menpe jartzen. Botilaratze-data: 2015eko irailan.

Analisisa: Alkohola %14,60
Gutzizko garratzasuna 4,97 gr/l
PH 3.68
Garratzasun hegazkorra 0,57 gr/l

Ekoizpena: 4.200 botila (75zl)