

OSTATU BLANCO GRAN RESERVA 2013

Mahastizaintza eta Enologia:	Sáenz de Samaniego Familia
Eskualdea:	Errioxa JDK, Arabar Errioxako azpi-zona.
Uzta:	2013
Uztaren sailkapena:	Ona
Merkaturatze-data:	2018ko Apirilan
Mahastia eta orografia:	Samaniegon, 580 metroko altitudera, kokatutako mahasti zaharrenetako eremu garaietan hartutako mahatsa. Buztin- eta kare-lurrak, oso pobreak eta hegoaldera begira dauden maldetan. Lurpeko egitura haitz zuriko hainbat geruzaz osatuta dago.
Klimatologia:	Klima mediterranea, Atlantikoko eragin handiarekin. Muturreko aldeak negu eta udara artean. Euria: 854,1 litro Batezbesteko tenperatura: gutxienekoa 7,41°C / Gehieneko tenperatura 17,3°C /batezbesteko tenperatura: 12,804°C Lurrazalaren batezbesteko tenperatura: 13,9°C
Mahastizaintza:	%85 viura barietatea, %15 malbasia. 50 urte baino gehiagoko mahatsondoak Landare-dentsitatea: 3000 mahatsondo hektareako. Baso-sistemako inausketa. Ekoizpena: 6300 Kg/Ha Urteroko mahats-bilketa, karga txikiko atoietan, irailaren 26 eta 27an.
Lanketa:	Mahastian aukeratzen da, eta upeltegira bakarrik mahatsik hoberenak heltzen dira. Txorten-gabetze arina, pikorra ez kaltetzeko. Hartzitu aurreko beratzea hotzean 5 orduetan. Muztioa eta hondarrak 500 litroko kupelan hartzitzen da 23 egunez, 15 - 16°Ctan. Hotz naturala erabilia egonkortzen da. Iragazketa, bakarrik egonkortze tartarikoko prozesuetarako. Ez zuen hartzidura malolaktikoa jasan eta haritza frantzezko kupelatan kontserbatzen da 9 hilabetez. 2014ko azaroan botilaratua.
Analisia:	Alkohola %13,10 Gutzizko garraztasuna 6.60 gr/l Garraztasun hegazkorra. 0,46 gr/l Gutzizko SO ₂ a 62 mg/l
Dastatze-oharrak:	Kolore horikoa, urre-kolore distiratsu arinarekin. Bere usaimena fina da, bizia eta sakona, almendra freskoak, hezur-fruitu zuri leunak, orejoiak, ezti-zuri ukitua, elorri zuria eta karamelua gogora ekartzen dizkigun lurrinekin. Ahoan mamitsua da, dotorea eta freskoa, garraztasun oso onarekin, zeinak bizitza luzatuko dion hainbat urtez.
Ekoizpena:	2.688 botila, 75 zl.