

OSTATU BLANCO 2019

Mahastizaintza eta Enologia:	Sáenz de Samaniego Familia
Eskualdea:	Errioxa JDK, Arabar Errioxako azpi-zona.
Uzta:	2019
Uztaren sailkapena:	Bikaina (behin-behineko sailkapena)
Merkaturatze-data:	2019ko abendua
Mahastia eta orografia:	Samaniego, Laguardia eta Lezako udalerrietan, 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: 714 litro Batezbesteko tenperatura: gutxienekoa 8°C / Gehieneko tenperatura 19,7°C, batezbesteko tenperatura: 13,4°C Egun euritsuak: 83 Izotz goizak: 11 Lurzoruaren batezbesteko tenperatura: 14,45°C
Mahastizaintza:	%85 viura barietatea, %15 malbasia. 30 eta 80 urte bitarteko mahatsondoak Landare-dentsitatea: 3000 mahatsondo hektareako. Baso-sistemako inausketa. Ekoizpena: 7800 Kg/Ha Iraila mahats-bilketa, karga txikiko atoietan, urriaren 19tik 25ra bitartean.
Lanketa:	Txorten gabetze eta zukutze mekanikoa. Ordu batzuetako beratzea tenperatura baxuan. Muztioa eta hondarrak altzairu herdoilgaitzezko tanga batean hartzitzen da 27 egunez, 15-16°C-tara. Hotz naturalezko egonkortzea. Iragazketa, bakarrik egonkortze tartarikoko prozesuetarako. Tangan kontserbatzen da botilaratu arte.
Analisia:	Alkohola %12,99 Guztizko garratzasuna: 6,45 gr/l PH 3,20 Garratzasun hegazkorra. 0,41 gr/l Guztizko SO2 104mg/l
Dastatze-oharrak:	Kolore hits eta distiratsua, distira berdexkekin. Fruta freskoen (sagar berdea) eta belar moztu berriaren lurrinak, barietatearen oso adierazpen fin eta dotorearekin. Oso freskoa eta orekatua ahoan, gantzatsu eta dimentsiodun, luzea. Zapore-oreka handia, frutaren bizitasuna eta berotasuna.
Ekoizpena:	88,750 botila, 75 cl.