

OSTATU CRIANZA 2017

Mahastizaintza eta Enologia:	Sáenz de Samaniego Familia
Eskualdea:	Errioxa JDK, Arabar Errioxako azpi-zona.
Uzta:	2017
Uztaren sailkapena:	Oso ona
Merkaturatze-data:	2019ko Abendua
Mahastia eta orografia:	Samaniegon, 580 metroko batezbesteko altitudera, kokatutako mahastietako mahatsa. Buztin- eta kare-lurrak eta harkoskorrak bateratzen dira; kolore gorri-horia. Lurpeko egitura haitz zuriko hainbat geruzaz osatuta dago.
Klimatologia:	Klima mediterranea, Atlantikoko eragin handiarekin. Muturreko aldeak negu eta udara artean. Euria: 499 litro Batezbesteko tenperatura: gutxienekoa 7,71°C / Gehieneko tenperatura 19,40°C, batezbesteko tenperatura: 12,88°C Lurzoruaren batezbesteko tenperatura: 14,46°C
Mahastizaintza:	%90 tempranillo barietatea, %10 graziano, mazuelo eta garnatxa. 25 eta 50 urte bitarteko mahatsondoak. Landare-dentsitatea: 3000 mahatsondo hektareako. Inausketa: zati bat baso-sistema eta bestea kordoi bikoitzekoa. Ekoizpena: 5.500 Kg/ha. Eskuzko mahats-bilketa 15 kg-ko kutxetan, urriaren 10etik 26ra bitartean.
Lanketa:	Hartzitu aurreko beratzea hotzean. Alkohol-hartzidura tanga txikian, 18 egunez eta gehienez, 26º-ko tenperaturan. Hartzidura malolaktikoa altzairu herdoilgaitzeko tanga. Mahats osoaren beratze karboniko gehi txortetik gabeko mahatsez eginda. 12 hilabeteko egonaldia upelean. Ardoa ez da egonkortze- prozesuaren menpe jartzen. Botilaratze prozesua baino lehen iragazketa-prozesu motela. Botilaratze-data: 2018ko apirilan.
Analisia:	Alkohola %14,50 Gutzizko garratzasuna: 4.35 gr/l Garratzasun hegazkorra. 0,49 gr/l Gutzira sulfitoen kopuru 42 mg/l
Dastatze-oharrak:	Kolore errubi-gorrikoa tonu ubelekin, intentzitate onarekin. Usain garbia eta bizia, Usain bizia, fruitu helduen ukituak nagusia direla (erregaliza eta masusta beltz). Ahoan egitura onarekin, luzea eta oso mamitsua. Frantziako haritzaren oroipen apalak nabarmentzen dira esne-nota erakargarriekin. Ardo biribila, tanino nobleekin.
Ekoizpena:	87860 botila, 75 cl 150 cl-ko 2.267 magnum