

OSTATU ROSÉ 2019

Mahastizaintza eta Enologia:	Sáenz de Samaniego Familia
Eskualdea:	Errioxa JDK, Arabar Errioxako azpi-zona.
Uzta:	2019
Uztaren sailkapena:	Bikain (behin-behineko sailkapena)
Merkaturatze-data:	2019ko abenduan
Mahastia eta orografia:	Samaniegoko eremu garaietan lokatuta dauden mahastietatik datozte mahatsak, 600-650 metroko altitudera. 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:	%70 tempranillo, %27 garnatxa, %3 viura La Paul, Carrera eta Los Caños mahatsondoak. Landare-dentsitatea: 3.000 mahatsondo hektareako Baso-sistemako inausketa. Ekoizpena: 6.800 kg/Ha Urteroko mahats-bilketa, karga txikiko atoietan, Iraiaren 24 eta 25an
Lanketa:	Txorten gabetze eta zuketze mekanikoa mahatsak heldu bezain pronto. Muztioa eta hondarrak altzairu herdoilgaitzezko tanga batean hartitzen da 33 egunez, 15-16°-tara. Iragazketa suabea lur diatomeoz eginda. Tangan kontserbatzen da botilaratu arte.
Analisia:	Alkohola %13,79 Gutzizko garratzasuna: 6,87 gr/l PH 3,18 Garratzasun hegazkorra. 0,38 gr/l Gutzizko SO ₂ a 58mg/l
Dastatze-oharrak:	Izozkin zurbila, kolore disdiratsua pink islekin. Fruta freskoen lurrinak ditu (marrubiak), adierazpen fin eta dotorearekin, Oso freskoa eta orekatua ahoan, apur bat gantzatsua eta dimentsioduna. Zapore-oreka handia, frutaren bizitasuna eta berotasuna.
Ekoizpena:	42.970 botila, 75 zl. 15 magnum 150 zl.