MDV
MERCADO D VINOS

Serio
Acuerpado
Rico

OSTATU SELECCIÓN

País: España
Región: Rioja (Alavesa) D.O.Ca.
Cepa: Tempranillo 92%, Graciano 8%

Selección de Ostatu forma parte de la gama de **"Vinos Singulares"** de la bodega. Diferentes y extraordinarios, muestran la personalidad del terruño donde la particularidad de cada añada es la clave. Nos encontramos con un vino en el que se manifiesta la **gran personalidad de la Tempranillo y recuerdos del roble francés.**

El viñedo más aireado. Elaborado con Tempranillo y Graciano procedentes de viñedos de más de 60 años y ubicados en la zona más oriental de Samaniego, "Montecillo", donde el viento tiene mayor incidencia. Vendimia manual llevada a cabo entre los días 17 y 23 de octubre. 14 meses de crianza en barrica y 20 afinando en botella, nos dan un vino caracterizado por su frescura y personalidad.

580 msnm

Suelo arcillo - calcáreo y cascajos pobres	Vides de 60 años	Fermentación en barrica	Crianza 14 meses	Roble Francés	Barricas 1º y 2º uso

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí profundo

INTENSIDAD

Bajo ● ● ● ● ○ Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Frutos negros muy maduros (moras)
- Balsámicos amables
- Regalíz
- Roblizo muy integrado
- Mineralidad cantábrica

MARIDAJE

- Carnívoro!!
- Cocciones lentas de carnes grasas
- Carnes de animal de caza grande
- Hongos en ragú
- Arroces salvajes con reducciones de hongos y cebollas

PERFIL DE SABORES

Un vino pleno con muy rica fruta y con proyección de evolución.

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	○	○
Taninos	●	●	●	●	○
Alcohol	●	●	●	●	○
Cuerpo	●	●	●	●	○

TEMPERATURA

17º C