

Mineral
Aperitivo
Fresco



13.5%
Alcohol

OSTATU BLANCO

País: España
Región: Rioja (Alavesa) DOG
Cepa: Viura 85% Malvasia 15%

Ostatu Blanco es un valor increíble y una introducción a su gama de vinos. Dice algo de una bodega que persigue la excelencia desde el principio de su gama hasta la cima. Por ello, Ostatu Blanco es uno de los vinos blancos más queridos por su sustancia y complejidad de Rioja Alavesa.

El secreto está en las viñas autóctonas de viura y malvasia de altura, en arbustiva, procedentes de los pueblos de Samaniego, Laguardia y Leza en Rioja Alavesa a 580 m de altitud. Estos pueblos están situados directamente en la convergencia de las influencias climáticas del Atlántico y el Mediterráneo, que moldean el carácter de las añadas. Este suelo y clima únicos también dan cierta austeridad y estructura a los vinos de Ostatu, que los diferencia de los vinos de Rioja de otras subzonas. Ostatu es vino puro de montaña alavesa, nacido de la tensión y energía de un clima extremo.

Las uvas se cultivan orgánicamente y solo se utilizan levaduras autóctonas para fermentar en tanques de acero inoxidable, lo que produce una expresión impresionante y transparente de la Rioja de montaña de gran altura.

✓ 420-680 msnm



Suelos arcillosos
calcáreos



Vides 30-80
años



Fermentación
en inoxidable



82.800 Botellas

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Amarillo pajizo



INTENSIDAD

● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Atlántico
- Mineral (Arcilla)
- Frutas blancas
- Manzana verde
- Albaricoques
- Hierbas frescas
- Flores

MARIDAJE

- Ensalada de chicharrón con zanahorias encurtidas
- Mejillones al ajillo o al vino con hierbas
- Cocina India (curries y especias)
 - Pesca blanca
 - Sushi y sashimi

PERFIL DE SABORES

Muy fresco y mineral
De cuerpo medio

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

TEMPERATURA

🌡 7°C