

**Bodega:** Ostatu  
**País:** España  
**Región:** Rioja (Alavesa) D.O.Ca.  
**Cepa:** Viura 50% Malvasía 50%

# OSTATU LORE

Profundo  
Mineral  
Equilibrado



13.5%  
Alcohol

El viñedo más fresco. Fermentado en cuba de roble y madurado con sus lías durante 6 meses. Viura y Malvasía procedentes de un viñedo muy especial, "Valcavada", situado a 580 metros de altitud en pendiente de orientación norte y dentro de la zona de protección del biotopo de las lagunas de Laguardia. Suelo arcilloso-calcáreo. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

Llama la atención, la frescura, gracias a la exposición norte del viñedo y el carácter frío de la zona, con la malvasía aportando complejidad aromática (florales, fruta blanca) y final largo y mineral de un suelo muy calcáreo. Excelente acidez y discretísima madera. Como muchos blancos de Rioja, no es arrollador, pero ofrece una gran compañía en la mesa. Un blanco serio con potencial de guarda.

Potencial de guarda 10 + años | 5.320 Botellas | Batonage semanal

580 msnm | Suelo arcillo - calcáreo pobres | Vides de 60 años | Fermentación barril de 500 l | Crianza Roble francés 6-8 meses

## APARIENCIA

Color: Amarillo muy brillante



## INTENSIDAD

Bajo Alto

## PERFIL AROMÁTICO

- Mineral (piedra de río)
- Hidrocarburo (combustible)
  - Piña flambéada
  - Peras maduras
  - Coco y durazno
- Piel de mandarina
  - Flores blancas
  - Roblizados y lías

## MARIDAJE

- Un gran vino para acompañar mariscos y pesca blanca de profundidad
  - Salmón confitado
- Langostinos apanados acompañados de salsas tropicales (coco/piña)
- Langosta en mantequilla y ajo
- Pollo rostizado con papas al romero
- Cerdo sampedreño / Ibérico a la parrilla

## PERFIL DE SABORES

Muy untuoso y opulento  
Imponente en nariz y boca.  
Con gran equilibrio

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

## TEMPERATURA

10° C