

OSTOKI 2017

Viña antigua en el monte Ezkaba en Iruña/Pamplona. Sin DO.

Variedad Garnatxa.

Vendimia Manual en cajas de 16 kg.

Añada Debido a la calidez conseguimos una muy buena maduración en esta parcela límite.

Rendimiento 2,5 kg/cepa.

Fecha de embotellado Diciembre de 2018.

Datos analíticos

Alcohol: 15% **Acidez total:** 5,9 g/l

Viticultura Parcela en pronunciada pendiente. Poco espesor de éste compuesto por capas de areniscas calcáreas.

Crianza Tinto con 6 meses de crianza en bodega de 300 litros usada de roble navarro.

Total botellas 400.

Datos comerciales

Formato: 75cl **Botella/caja:** 6

Parcela en fuerte pendiente de más de 70 años compuesta mayoritariamente por garnatxa. Magnífica orientación sur con vistas a toda la ciudad. Única superviviente de cuando la media ladera era toda viña. Años normales servía para hacer txakolingorri y los buenos vino tinto. Viña recuperada del abandono en los últimos 5 años. Ostoki, significa en euskera, lugar de hojas. Hojas que caían en el otoño de los árboles, robles y encinas situados justamente encima. Patrimonio vitícola único y genuino. Vinificado sin aditivo de ningún tipo. Levadura y bacteria indígena. Pequeña crianza de 7 meses en bodega de roble navarro usada. No clarificado. No filtrado. Mínima dosis de sulfuroso para permitir la conservación del vino. Embotellado directamente de la bodega. Etiquetado y lacrado a mano. Vino puro y sin maquillar.

NOTAS DE CATA notas a cereza, violetas tan típicas de la garnatxa. En boca nos encontramos con cierta rusticidad que le da ese carácter que sin duda tenían los vinos que hace 100 años se elaboraban en esta ladera. Paso fresco y elegante.

