

Publicado el 2008-01-17 por Redacción

Laderas del Portillo 2005. Premio al vino más creativo

"Laderas del Portillo 2005" de Bodegas Ostatu ha obtenido el galardón al vino más innovador de la Comunidad Autónoma Vasca, Navarra y La Rioja. Sólo se han elaborado 2.700 botellas.

El nuevo vino "Laderas del Portillo 2005" de Bodegas Ostatu ha conseguido el Premio a la Creatividad que otorga el Centro Temático del Vino "Villa Lucía" de Laguardia.

Este galardón premia al vino más innovador de la Comunidad Autónoma Vasca, Navarra y La Rioja. De los 50 vinos presentados al certamen, 13 pasaron a la final y el "Laderas del Portillo 2005" ha sido el ganador.

Los que quieran disfrutar de este excelente vino deberán reservarlo pronto, porque debido a las reducidas dimensiones del viñedo, de más de 40 años de antigüedad, Ostatu sólo ha elaborado 2.700 botellas.

Bodegas Ostatu

En un bello paraje de la Rioja Alavesa al pie de la Sierra de Cantabria, en la villa de Samaniego, uno de los quince municipios que forman esta comarca alavesa, se encuentra esta hermosa bodega con aspecto de señorial mansión rodeada de viñas.

Doroteo Sáenz de Samaniego es el propietario de esta pequeña explotación vitivinícola de carácter familiar, que son él junto a su mujer e hijos los que trabajan tanto en el viñedo familiar como en las tareas de bodega.

Los viñedos están distribuidos por distintos términos de la comarca, con una extensión aproximada de 30 hectáreas. De ellos se obtiene la práctica totalidad de la uva que se elabora, con una producción media estimada en ciento noventa mil kilos de uva, oscilando según la añada. Es de viñedo de calidad, constituyendo un 80% por cepas viejas poco productivas siendo el 20% restante fruto de nuevas plantaciones. Las variedades viníferas son las típicas de la zona, 85% Tempranillo, 10% Viura y un 5% de Graciano y Garnacha.

La antigua bodega data del siglo XVII, donde se ha elaborado hasta el año 1988 cuando se construye la nueva bodega en una casa solariega del siglo XVIII, a la que se dota con naves de elaboración de nueva construcción; en una de ellas nos encontramos 14 depósitos de acero inoxidable con controles de temperatura para la fermentación y otros 8 más para la posterior conservación. La nave de crianza está habilitada con 430 barricas: 100 de roble americano y 330 de roble francés, todas ellas de nueva adquisición y de las mejores tonelerías.

más información

www.ostatu.com