

CLUB TIERRA NUESTRA

..... Selección de Noviembre

Ostatu crianza 2022

Tradición y modernidad en equilibrio

Las bodegas Ostatu se encuentran en la Rioja Alavesa justo al pie de la Sierra de Cantabria, y cuenta con viñedos de más de 50 años en su pueblo natal, Samaniego. Ostatu es una pequeña bodega familiar. Desde hace generaciones trabaja sólo con viñedos propios y con espíritu ecologista. Esto hace de sus 36 hectáreas de viñedos un bosque de 50 microparcels donde se llegan a distinguir cualidades de terruño muy diferentes. Este vino crianza de nuestra selección de noviembre gustará a toda la familia, un vino sin complicaciones, agradable, algo goloso y a la vez respetuoso con el sabor tradicional de los vinos de la zona. Un vino ideal para tenerlo siempre cerca para nuestras comidas informales.

PROMOCIÓN SOCIOS

6 BOTELLAS → 52,80€

3 BOTELLAS → 28,00€

**Precio habitual
en tienda: 66,00 €**

Para Terminar....

Se acerca el final del año, hemos podido disfrutar de vinos de distintas zonas y uvas. Por lo que pensamos que era un buen momento para tomar un tinto riojano que te invite al primer sorbo con facilidad y terminar la botella sin darte cuenta. Un crianza con carácter y cuerpo, de nariz muy frutal, mucha frescura y recuerdos especiados. La boca es jugosa, fresca y estilizada con un retrogusto que nos recuerda a frutos secos, ebanistería y torrefactos muy ligeros. Anímate, merece la pena.

José Luis Becerra y Olmedo



Bodegas: bodegas ostatu

Zona de Producción: D.O.C Rioja

Tipo de Vino: Tinto Crianza 12 meses en roble francés

Uva: Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha

Alcohol: 14,5°

Maridaje: Carnes rojas, embutidos y legumbres

Momento sugerente: Para esperar el agua y el frío bien agusto

Temperatura de consumo: 16°C