



Kalamity

Su Nombre

El nombre y su llamativa etiqueta expresan la admiración de Ozer por Shakespeare. "Honi soit qui mal y pense" (Sobrevenga la deshonra al que malpiensa). Vio la luz en la añada 2014, con la idea de unir una selección de las mejores uvas de los viñedos de Elvillar (Rioja Alavesa) y Cárdenas (Rioja Alta).

Variedades

48% Tempranillo, 48% Garnacha, 2% Viura, 2% Garnacha Blanca

Producción

2.600 botellas de 0,75 cl.

Viñedo

Viñedo de 1ha plantado en 1920 en la localidad de Elvillar (Rioja Alavesa) a 600 metros de altitud, en suelo arcillo-calcáreo. Plantación mixta a la antigua usanza, de Tempranillo, Viura y Garnacha Blanca, con un rendimiento de 3.000 kg por hectárea. Por otro lado, viñedo de 3ha plantado en 1903 en Cárdenas (Rioja Alta) a 580 metros de altitud. Suelos arcillo-ferrosos con algo más del 10% de piedra, dándonos bajos rendimientos, en torno a los 2.000 kg por ha.

Vinificación

Fermentación espontánea con sus propias levaduras en barricas usadas de 500 litros de roble francés, en ánforas y en huevo de hormigón. Realiza la fermentación maloláctica en barricas usadas de 500L. Posterior crianza de 12 meses en barricas usadas de roble francés.

Cata

Kalamity muestra complejidad y variedad de aromas. Fruta negra y roja, notas florales con violetas de fondo y ligero especiado dulce. Un vino de buena acidez, mineral y de enorme longitud y guarda.