



Tartalo 2019/2020

Su Nombre

Su nombre viene de un cíclope de la mitología vasca, proveniente del 'viejo mundo', un mundo espiritual, onírico, con el que Ozer quiere evocar a ese pequeño mundo espiritual el cual se ha perdido en la actualidad. En la etiqueta se ve a Tartalo emergiendo desafiante del lago cual Excalibur, mirando de reojo al rebaño de ovejas que será su comida...

Variedades

87% Tempranillo, 10% Viura, 3% Graciano

Producción

1.537 botellas de 0,75 cl.

Viñedo

Viñedo de 0,7ha plantado en 1920 en la localidad de Elvillar (Rioja Alavesa) a 600 metros de altitud en el Barranco de San Julián, en suelos calcáreos muy pobres con un rendimiento de 3.000 kg por hectárea.

Vinificación

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en tinos de roble francés de 1.000L y en barricas usadas abiertas de 500 litros de roble francés. Realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses en barricas austriacas (de 47ml) usadas de 600L.

Cata

Tartalo es ante todo, un vino parcelario único, que muestra todo el paisaje que rodea la viña pero en vino, dando esa longevidad y esa fluidez tánica única. Fruta roja, con notas marcadas de monte bajo, tomillo y romero con fondo mineral. Un vino fresco, de excelente acidez, taninos suaves y fluidos, con enorme longitud y guarda.