

LA

primavera 2011



TORRE DE OÑA

RESERVA 2007

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

sumario

<i>El valor de ser uno mismo</i>	3
<i>Un terruño único</i>	6
<i>Una nueva imagen para un nuevo vino</i>	8
<i>Torre de Oña Reserva 2007</i>	9
<i>La crítica, unánime</i>	10
<i>Apuesta por internet</i>	12
<i>F. San Martín Crianza 2008</i>	15
<i>Vendimia de precisión</i>	16
<i>Una óptima bodega</i>	18
<i>Vivir la pasión del vino</i>	20
<i>Bodegas y vinos</i>	22

vocabulario enológico

¿Qué es el chantel de una barrica?

Respuesta en páginas interiores

Edita: La Rioja Alta, S.A. Dpto. de Comunicación,
Av. de Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja) 941 310 346
prensa@riojalta.com - www.riojalta.com

Diseño y maquetación: additioh.com

El valor de ser *uno mismo*

La decisión no ha sido fácil: “si no está roto, no lo arregles”, dice el refrán americano. Y Torre de Oña, SA, con su Barón de Oña, funcionaba bien. Sin embargo, nuestra inquietud enológica, que nos ha llevado estos últimos años a realizar exhaustivos análisis de la finca, nos ha mostrado que algunas de nuestras parcelas ofrecen un potencial extraordinario para Reservas, mientras que otras son más aptas para vinos de crianza, menos complejos. La pregunta era: ¿debemos seguir elaborando un buen vino con todas las uvas de la finca o por el contrario debemos intentar elaborar un gran vino solo con las mejores parcelas, persiguiendo la excelencia con todas nuestras fuerzas?

En nuestra historia bodeguera, la pasión por elaborar el mejor vino posible siempre ha sido superior a la pasión por mejorar los números contables, por lo que ganó la segunda opción.

La Finca, sorprendente

Desde que adquirimos esta bodega en 1995, hemos realizado mejoras continuas en la finca y en el viñedo (drenajes, reinjertos, nuevas técnicas de poda, agricultura sostenible, estación meteorológica propia para reducir tratamientos preventivos, etc.), pero no fue hasta 2005, cuando nuestro enólogo Julio Sáenz asumió definitivamente la dirección técnica, cuando nos hemos metido de lleno en el análisis científico de la finca, de sus tierras y de sus cepas.

Toda la finca es sometida periódicamente a análisis de suelos, foliares y por satélite, en este caso tanto en invierno, para estudiar la composición y caracteres de las tierras, como

en otoño, para estudiar el vigor de cada zona. Con una combinación de estos datos científicos, de otros (orientación, inclinación, antigüedad

“ Hemos realizado una profunda clasificación de cada subparcela y definido la adecuación ideal de la misma a cada tipo de vino ”

de la plantación, variedad, etc.) y de nuestra experiencia con cada cuartel/lote/subparcela, hemos realizado una profunda clasificación de cada subparcela y definido la adecuación ideal de la misma a cada tipo de vino.

Así, los suelos y parcelas se han clasificados en tres tipos diferentes, cada uno de ellos adecuados



para un cierto tipo de vino. Y en función de ello, hemos definido nuestro producto: Un Reserva, un Crianza y el Club de Cosecheros. Hemos seguido el modelo francés, que implica que para conseguir un gran vino, hay que tener también una segunda marca a la que irán las uvas de ciertas fincas según la pluviometría, el año de plantación, características del terreno, etc. Obviamente cada año es diferente, y en función de las características de cada cosecha, principalmente de la pluviometría, unas parcelas pueden comportarse mejor o peor de lo previsto. Esto cambiará su destino original, pero es el Enólogo quien lo decidirá en cada vendimia.

La elaboración y crianza, llenas de novedades

En este afán de mejora constante de la calidad se enmarca la investigación enológica, que ha supuesto la modificación de aspectos

“ La conjunción de la experiencia con la alta tecnología ha revelado parcelas de calidad realmente sorprendente”

importantes en el proceso de elaboración y crianza de este TORRE DE OÑA. Destacan, por su influencia en el producto final, la vendimia en cajas de 25 kilos (para mejorar la sanidad y evitar la oxidación del mosto), la prefermentación en frío (en cámaras frigoríficas para conseguir mejores aromas), la fermentación maloláctica en barrica de roble francés y americano nuevo (para ganar cuerpo, fruta y elementos primarios), la utilización en un 20% de roble del Cáucaso (para obtener aromas y sabores de mayor personalidad y originalidad), etc. Estas novedades tienen como objetivo resaltar



La privilegiada ubicación de Torre de Oña

Nuestro enólogo, Julio Sáenz, explica las características del terruño



el marcado carácter del “terruño” de TORRE DE OÑA, convirtiéndolo en un auténtico ‘vino de pago’, con una personalidad propia y exclusiva. Un vino sin artificios, que busca lo mejor de la finca y que ofrece con franqueza los sabores de una tierra privilegiada. Un vino elaborado para quienes saben apreciar lo auténtico, lo único, lo diferente.

Los dos nuevos vinos

Las parcelas de calidad realmente excelsa irán destinadas a nuestro primer vino, que pasa a llamarse TORRE DE OÑA. Será un Reserva y la capacidad de elaboración que tenemos, en función de las parcelas seleccionadas, es de un máximo de 140.000 botellas/año, frente a las 320.000 que elaborábamos antes del Barón de Oña. “Calidad y cantidad pocas veces van juntas!. La segunda marca, de acuerdo al modelo francés comentado, será el FINCA SAN MARTIN,

de calidad Crianza, del que elaboraremos unas 180.000 botellas. Como exclusiva para la venta directa a nuestros Socios continuaremos ofreciendo el Club de Cosecheros, que se elabora cada dos años con uvas especialmente seleccionadas de cosechas especiales.

¿Por qué ahora?

Llevamos varios años de investigación y selección de parcelas. Con el vino de la cosecha 2007 consideramos que hemos alcanzado un nivel enológico adecuado para presentar al mercado este nuevo proyecto. Es un cambio importante en la trayectoria de Torre de Oña, SA, una mejora de calidad evidente, un salto cualitativo importante, y, aunque no nos cabe duda de que seguiremos mejorando, es un buen momento para adentrarse en el disfrute de esta finca, de estas cepas, de este vino.

Un terruño único

El viñedo es, sin lugar a duda, la esencia de esta bodega, donde siempre hemos mantenido la misma filosofía de elaboración de vino utilizando exclusivamente las uvas de las fincas que rodean la propiedad. Es lo que los franceses denominan estilo ‘château’ o vino de ‘terroir’ y lo que aquí llamamos ‘vino de pago’, un vino que refleja a la perfección las particulares características del privilegiado terreno donde se ubica.

Aunque siempre hemos realizado importantes mejoras en el viñedo, ha sido en los últimos seis años cuando hemos dedicado un interés muy especial en conocer al milímetro las diferentes zonas de la finca. Desde el año 2005 hemos venido desarrollando, junto a la empresa Enosat, unos completos estudios por

“ En los últimos seis años hemos dedicado un interés muy especial en conocer al milímetro las diferentes zonas de la finca”

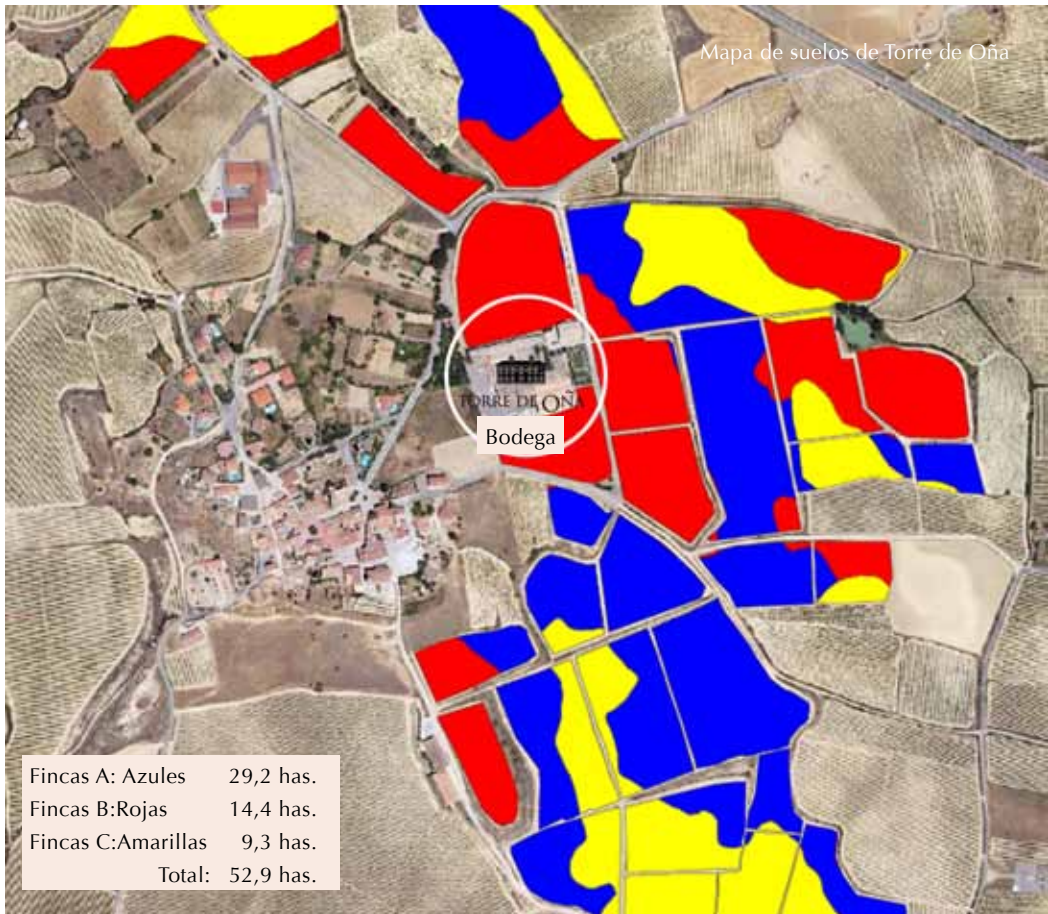
satélite y analíticos, primero de los suelos y posteriormente del vigor de la viña, que nos han permitido configurar un completo y exhaustivo mapa de parcelas, diferenciadas por su calidad y temperamento, en función de su orientación, composición, antigüedad, fertilidad, etc.

De esta forma, hemos dividido nuestros suelos en tres zonas diferenciadas, ofreciendo nuestros vinos basados en estas distinciones. Una primera marca, Torre de Oña, a la que destinaremos las uvas de calidad más elevada y

que resulten óptimas para la elaboración de un vino Reserva. Uvas que, en las mejores añadas, servirán también para que nuestro enólogo elabore en exclusiva para nuestros Socios el Club de Cosecheros de Torre de Oña.

Y, por último, siguiendo el modelo francés, una segunda marca, Finca San Martín, elaborada con unas uvas idóneas para las características de un vino de Crianza. Se trata de unas asignaciones que, lógicamente, cambiarán en función de los años (secos, húmedos, etc.) pero que constituyen una buena referencia de selección inicial, elaborando exclusivamente aquellas cosechas en las que la calidad sea la que requieren los grandes vinos de proyección internacional.

Marca	Fincas	Tipo	Envejec. Mínimo (años)
Torre de Oña	Azul y Rojo	Reserva	2 barrica, 2 botella
Club de Cosecheros	Azul y Rojo	Reserva	2 barrica, 2 botella
Finca San Martín	Amarillo	Crianza	1 barrica, 1 botella



Algunas de las principales características de estos tres tipos de suelos son:

Zona Azul: Laderas de erosión suave con alto contenido en carbonatos, poca profundidad, bajo contenido en materia orgánica, poco fértiles y con una baja producción y una alta calidad vitícola. Las variedades plantadas en esta zona, de casi 30 hectáreas, son Tempranillo y Mazuelo.

Zona Roja: Suelos replanos, de textura limosa fina y alto contenido en carbonatos. Aportan poco vigor a la planta. La variedad de uva plantada en esta zona, de casi 15 hectáreas, es Tempranillo.

Zona Amarilla: Ubicados en hondonadas, son suelos situados en zonas deprimidas de fondo plano, con agua superficial y que en años secos ofrecen uvas de buena calidad para vinos de Crianza. Esta área, de 9 hectáreas, está plantada con uva Tempranillo.

En www.torredeona.com puede consultar el mapa interactivo de nuestras fincas y viñedos

Una nueva imagen para un nuevo vino

Torre de Oña presenta en este lanzamiento una renovada imagen que ha sido desarrollada por la agencia de creatividad CB'a Graell Design Solutions y que muestra un diseño en el que la sobriedad, la elegancia y el equilibrio entre clasicismo y modernidad son los valores más relevantes.

Los mismos elementos de la etiqueta que vestía la anterior añada se han reinventado y reubicado, adquiriendo un total protagonismo el icono de la torre, interpretado esta vez en negativo y cuya simplicidad geométrica lo convierte en un grafismo sólido y actual. Además, el nombre Torre de Oña aparece con una nueva tipografía, en la que ocurren "accidentes" gráficos para convertirla en logotipo, haciéndola más legible y atractiva.

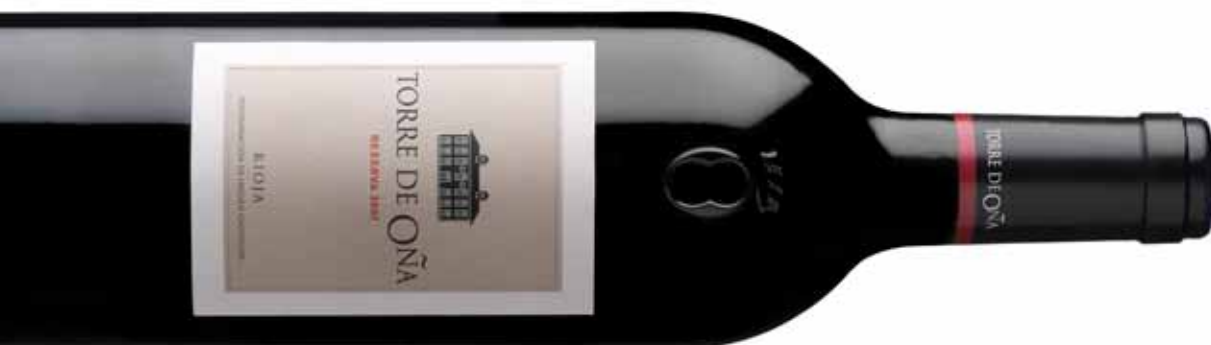
Todo este conjunto gráfico descansa sobre una base de un cálido color gris, que pretende

evocar el tono de la imponente pared rocosa, la Sierra de Cantabria, que arroja a esta preciosa bodega en un día de niebla, tan frecuente en la zona.

Finalmente, un ancho y límpido marco blanco ilumina el perímetro de la etiqueta y contrasta con el negro profundo de la botella.

Esta agencia ha sido responsable también del rediseño de la entidad visual de los vinos elaborados por La Rioja Alta, S.A. Viña Alberdi y, más recientemente, Viña Ardanza.





Torre de Oña Reserva 2007

La cosecha

El ciclo vegetativo y la maduración se desarrollaron lentamente, permitiendo una vendimia manual pausada y muy selectiva, parcela a parcela. La uva se recogió en función de la maduración de cada viñedo y accedió a bodega en su punto óptimo de madurez, con una sanidad excelente y con un buen equilibrio de grado acidez y polifenoles, características ideales para unos mostos de una gran expresividad aromática.

El viñedo y las uvas

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5%), de los viñedos ubicados en las parcelas Altos Vallecilla, Calvo y Camino de la Iglesia situadas junto a la bodega.

Elaboración

La uva se recolectó en cajas, transportándose a bodega en plataformas refrigeradas. A continuación las uvas fueron despalilladas y estrujadas y se encubaron en depósitos de acero inoxidable durante 3 días a una temperatura inferior a 12°C para conseguir una maceración prefermentativa en frío que ayudase a resaltar las características de la uva. La fermentación alcohólica se realizó durante 15 días. El 51% del coupage de este vino realizó la fermentación maloláctica en barrica de roble francés y americano nuevo, con un battonage semanal durante el tiempo que ha durado este

proceso (46 días). El resto del vino realizó la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable durante 34 días con movimiento de lías cada 15 días.

Crianza

21 meses de crianza en barricas de roble francés (68,8%), caucásico (20,8%) y americano el resto. Durante este tiempo se trasegó tres veces por el método tradicional de barrica a barrica, realizándose el coupage final en febrero del 2010.

Cata

Color rojo picota de capa media, vivo y con ribetes rosados en el borde de la copa. Aroma limpio, franco, con un notable predominio de frutas negras, moras, arándanos y con un fondo de notas especiadas adquiridas durante su crianza en barrica. Equilibrado en la boca, destaca su cuerpo medio y sus taninos pulidos y sedosos, con un recuerdo agradable a los vinos de Rioja Alavesa. Retrogusto medio que el paso en botella convertirá en largo, duradero y de gran complejidad.

Los datos

Alcohol: 13,7% vol.

Temperatura óptima de servicio: 17°C

Formatos disponibles: 75 cl.

La crítica, *unánime*

Cambio. Nueva vida. Futuro... Son algunos de los términos que hemos podido recoger ya en la prensa especializada para referirse a la nueva trayectoria enológica emprendida por Torre de Oña con estos dos lanzamientos. Palabras que certifican de manera unánime este paso adelante que, seguro, en el futuro continuará dando mucho que hablar y que leer.

JAVIER RUEDA

SUBDIRECTOR ANUARIO VINOS EL PAÍS

"Torre de Oña 2007 es el primer exponente de un concienzudo proyecto que diseña y compone el vino desde la propia viña, cosa que han logrado con verdadero éxito. Pero si el presente es más que notable, el futuro se prevé realmente esperanzador. La estructura y concentración de añadas posteriores pondrán a esta bodega en un punto de mira interesantísimo."

ANDRES PROENSA

GUÍA PROENSA

"Ahora se trabaja en Torre de Oña para que el vino deje de ser una expresión de toda Rioja y para volver a manifestar claramente la calidad de un viñedo excepcional (terruño). Ni más ni menos que los criterios imperantes de modernidad y personalidad en un estilo en el que se rinde tributo a la fruta."

SYLVIA RESA

LA GACETA

"Es un vino que se aparta del 'nobleza obliga' con un reserva bien construido pero en el que

no se nota madera. Torre de Oña Reserva 2007 no me sorprende sino que me asombra."

“ No me sorprende sino que me asombra ”

M. PILAR MOLESTINA

REVISTA GENTLEMAN

"En Torre de Oña se empieza a reconocer una madurez y la consolidación de una línea de trabajo centrada en el campo que da sus frutos de forma muy positiva. Lo que más me gustó del Torre de Oña es que despunta con una personalidad que se inclina por la elegancia, y un porte de cuerpo medio muy bien arropado por una discreta madera. El Finca San Martín es un vino con un paso de boca amable, con cierto cuerpo y una textura fluida. Ambos, cada uno en su estilo, apuntan maneras. °Y esto sólo parece ser el principio!"

“Se empieza a reconocer una madurez y la consolidación de una línea de trabajo centrada en el campo que da sus frutos de forma muy positiva”

JUAN FERNANDEZ CUESTA
DIARIO ABC

“Nuevas manos, nuevos métodos para buscar Riojas más modernos. Barón de Oña se quedaba atrás pero con la añada 2007 emprende una nueva vida. Menor pasión por la madera y superiores perspectivas a través de sensaciones frutales.”



SALVADOR MANJÓN
LA SEMANA VITIVINÍCOLA

“Torre de Oña ha apostado desde siempre por la calidad de los vinos. Sin embargo, ahora es la fecha en la que da un paso más allá, con una nueva filosofía, basada en la vitivinicultura de precisión, en el conocimiento al detalle de sus fincas y en una consecuente parcelación de los viñedos, con el objetivo de elaborar dos vinos diferenciados: Torre de Oña y Finca San Martín.”

Presentación a la prensa en Valencia



Torre de Oña reunió en tierras levantinas a casi una veintena de los más destacados periodistas especializados para presentarles los nuevos vinos **Torre de Oña Reserva 2007** y **Finca San Martín 2008**. Dos intensas jornadas que culminaron con una cata dirigida por el enólogo Julio Sáenz que, junto al Presidente del Grupo la Rioja Alta, S.A., Guillermo de Aranzabal, explicaron todos los detalles de la nueva filosofía elaboradora de nuestra bodega riojano alavesa. Anteriormente, los representantes de la

prensa enológica española pudieron degustar también las nuevas añadas de los vinos **Lagar de Cervera**, **Viña Arana**, **Gran Reserva 904** y **Áster Finca El Otero**.

Apuesta por Internet y las Redes Sociales

Compartir, conversar, aprender, escuchar... En Torre de Oña hemos apostado decididamente por aprovechar el amplio abanico de posibilidades que hoy en día nos ofrecen Internet y las nuevas redes sociales para comunicarnos e interactuar directamente con los consumidores y aficionados al mundo del vino.

Conscientes de su relevancia, en Torre de Oña emprendemos esta nueva etapa enológica con la puesta en marcha de un ambicioso proyecto en la llamada web 2.0. que incluye la implantación de página web propia (www.torredeona.com) y, además, con el estreno de perfiles en las principales y más exitosas redes sociales.

La nueva página web corporativa, muy atractiva y moderna visualmente, permite acceder a toda la información de la bodega

(historia, instalaciones, filosofía, etc), así como a dos blogs llamados 'La voz del Vino' y 'La voz de la Finca' que serán permanentemente actualizados con imágenes, videos y comentarios en los que el vino y el terruño serán grandes protagonistas. Una web dotada de canal de noticias RSS, en el que destacan especialmente los apartados destinados a los viñedos, los vinos elaborados en la bodega, el enoturismo y el Club de Cosecheros y que destaca por su navegación rápida e intuitiva. Realizar consultas a nuestro enólogo Julio



INICIO | UBICACIÓN | CONTACTO

LA BODEGA LOS VINOS ENOTURISMO EL CLUB DE COSECHEROS

LA VOZ DEL VINO

Toca Excelente

Publicado por JESÚS GARCÍA 24/05/2011

Comenzó una nueva aventura en este del vino porque, de verdad, así es como me lo he tomado. Y es que no puedo negarlo: Torre de Oña es, para mí, una aventura única, una zona singular que me genera una cierta inquietud porque, cada día, descubro una nueva cosa. Y hasta hoy, nunca me había parado a pensar lo que personalmente me transmite este lugar. Esto es lo que voy a intentar hacer desde este espacio que hemos llamado La voz del vino. Un sitio donde vamos a tener la oportunidad, entre todos, de sembrar aquellos cosas que más nos inquietan acerca de nuestros vinos de Torre de Oña o de cualquier otra cosa que se le ocurra de este maravilloso mundo del vino. Un mundo extraordinario. Ojalá podamos sembrar nuestra pasión.

[Continuar leyendo...](#)

LA VOZ DE LA FINCA

Esta es nuestra finca. ¿Quieres leer su voz?

[Continuar leyendo...](#)

MARIDAJES

Dados de rabo de toro al Torre de Oña y aroma de miel y canela

Publicado en LA VOZ DEL VINO 16/05/2011

Elaboración Cortar el rabo por los lados, eliminar el exceso de grasa si fuera necesario, embadillar y lavar. En un sartén pochar todas las verduras, una vez pochadas añadir el vino y dejar reducir a medias, introducir el rabo y cubrir con agua, dejar cocer a fuego suave durante 3 horas aproximadamente. Una vez comprobado que el rabo está tierno pasar los trozos y en un plato decorar la carne del rabo y componerla. Decorar los platos de rabo en una bandeja rectangular y servir mínimo 5 personas.

[Continuar leyendo...](#)

VEN A CONOCERNOS

Descubre los rincones de la finca de Torre de Oña:

- Casa-Palacio de Torre de Oña
- Sala de Cotes
- Comedor Privado
- Ermita de Santiago
- Visitas Guiadas a Bodega y Degustación

[Más información](#)

Han dicho sobre la visita:

ICAROLO
TUTORIAL

"Esuvimos con unos amigos, era un momento perfecto y estuvo muy bien, nos encanto."

FACEBOOK

Torre de Oña
2011-05-24

Torre de Oña
Qué ganas tenemos de poder costear esta noticia... ¡Ya tenemos lista nuestra nueva página web de Torre de Oña!. Esperamos que os guste tanto como a nosotros. Ahora os toca navegar mucho, disfrutarla y sobre todo, participar con vuestras opiniones y consultas. ¿Que la disfrutáis mucho? 2011-05-24

Torre de Oña
Qui Sarah Pauliner y Pam, del equipo de Arroz, nuestro Imperatriz en UR, que hoy nos han visitado en bodega y que han podido disfrutar de nuestras vinos 2011-05-24

SALA DE PRENSA

Viticultura de precisión para la nueva filosofía de Torre de Oña

Publicado en [EL PAIS](#) 16/05/2011

Añi 2008, la revista técnica "La Semana Vitícola" el artículo que representamos ha publicado entre la serie el momento de los vinos Torre de Oña Reserva 2007 y Finca San Martín Oñaves 2008, los "primeros resultados del cambio de estrategia de esta bodega, avanzar" que define como "representativa". Una nueva filosofía, en palabras de Julio García, enólogo de la bodega de Torre de Oña, "orientada especialmente a un "conocimiento progresivo de los parámetros" y que "sigue grandes pasos".

[Continuar leyendo...](#)

La bodega
Una visita
Embudo
Caja de Cosecheros

Ubicación
Contacto

Aviso legal

Nuestros blogs
La voz del vino
La voz de la finca

Redes sociales
Twitter
Facebook
Instagram
Pinterest

Otras bodegas
La Rioja Alta, S.A.
Añi
Lugar de Cotes

GRUPO LA RIOJA ALTA, S.A.
Añi, Vitoria, B
50000 HARO (LA RIOJA)
Tel: 941 31 00 40

www.la Rioja.com
la Rioja@la Rioja.com

Página de inicio de nuestra nueva web

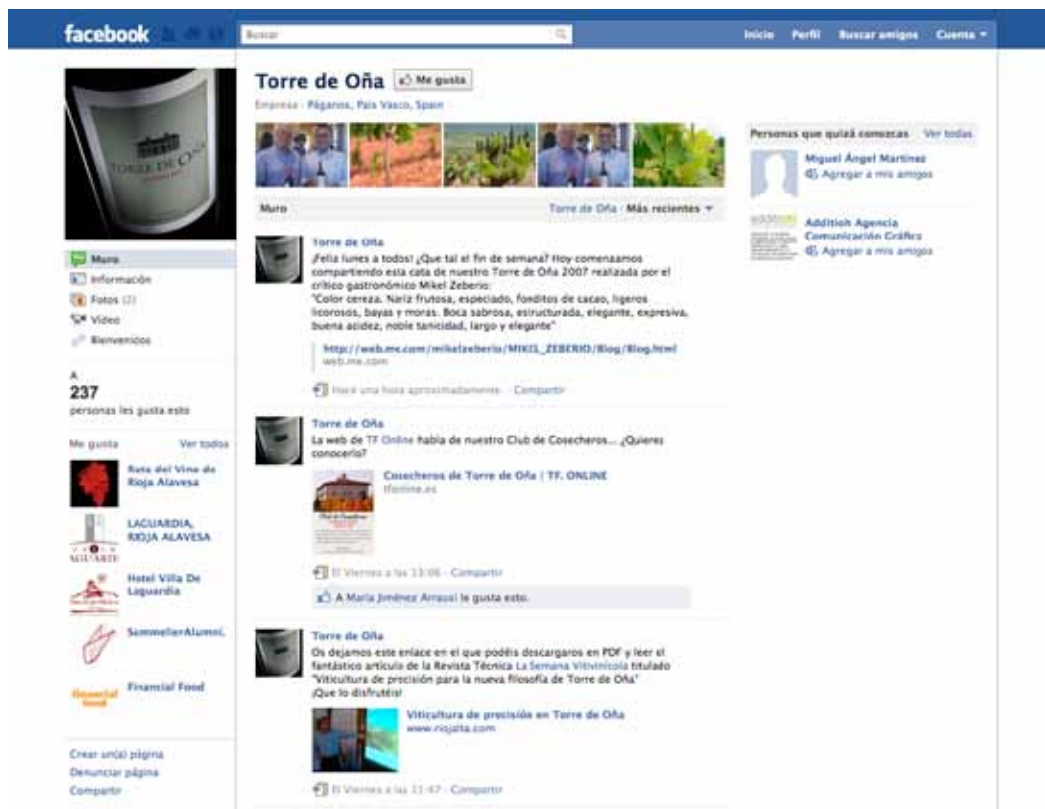
PRIMAVERA 2011 | 13

“ Los seguidores podrán compartir sus experiencias, realizar consultas y comentar directamente con la bodega sus impresiones”

también los perfiles que Torre de Oña tiene ya en las principales redes sociales (Facebook y Twitter), en los que sus seguidores podrán compartir sus experiencias, realizar consultas y comentar directamente con la bodega sus impresiones. Una comunidad virtual con la que conseguimos estar aún más cerca de los aficionados a nuestros vinos y bodegas, conociendo de primera mano sus impresiones y valoraciones en un tono cercano y humano.

Sáenz, probar maridajes y recetas, ver videos de cata, comprar on line,... Son muchas y muy variadas las posibilidades que ofrece este nuevo sitio web y que les invitamos a descubrir. Integrados en esta nueva página web estarán

Página web: www.torredeona.com
 Facebook: www.facebook.com/torredeona
 Twitter: www.twitter.com/torredeona



Facebook nos permite interactuar con nuestros clientes



Finca San Martín Crianza 2008

La cosecha

La evolución del viñedo fue buena desde el punto de vista vegetativo y sanitario, destacando el aporte hídrico facilitado por las abundantes lluvias primaverales, suficiente para cubrir las necesidades del ciclo. Un año con una menor producción por hectárea debido a la irregularidad en el cuajado, con racimos con un menor número de granos y compactación, lo que favoreció la maduración de la uva. Merced a las favorables condiciones climatológicas, realizamos la vendimia con lentitud, vendimiando de forma selectiva para alcanzar los parámetros ideales de maduración.

El viñedo y las uvas

Tempranillo de las parcelas San Martín I y II que rodean la bodega.

Elaboración y crianza

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 14 días, mientras que la maloláctica concluyó en 36 días. Tras su trasiego, los vinos pasaron

en Enero de 2009 a barrica de roble francés (56%) de uno y dos vinos y roble americano (44%) nuevo, donde permanecieron durante 18 meses siendo trasegados manualmente en tres ocasiones. En Julio de 2010 pasó a botella.

Cata

Capa media, rojo cereza picota, con ligeros ribetes violáceos en el borde propios de su juventud. En nariz se presenta fresco, vivaz, con destacadas notas de frutos negros de sotobosque que envuelven suaves matices de vainilla, cedro y regaliz. En boca es estructurado, equilibrado, con los taninos marcados que redondean un paso fino y agradable. Finca San Martín 2008 constituye un compañero leal para cualquier viaje gastronómico.

Los datos

Alcohol: 13,5% vol.

Temperatura óptima de servicio: 17°C

Formatos disponibles: 75 cl.

Vendimia *de precisión*

La recolección de nuestra uva es uno de los momentos más importantes del año. Atrás quedan meses muy intensos en los que estamos muy pendientes de la siempre impredecible meteorología y en los que hemos cumplimentado las diferentes tareas (poda de invierno, espergura, poda en verde, aclareo de racimos, etc.) que resultan ineludibles para procurar la máxima calidad posible. Primordial para obtenerla resulta también la limitada producción que exigimos a las cepas de las fincas de Torre de Oña, con rendimientos medios por hectárea inferiores a los 4.500 kilos.



Racimos que nuestros expertos equipos de vendimiadores seleccionan directamente en la cepa, cortan a mano en su momento óptimo de maduración y que, en función de la parcela de origen, de su calidad y del destino marcado por el enólogo, se van depositando en diferentes cajas para ser transportadas en camiones refrigerados, donde permanecerán durante la noche anterior a su entrada a bodega. Es el paso previo antes de que, en los depósitos, se realice la maceración prefermentativa en frío, una técnica que nos

permite la extracción máxima de los aromas y sabores primarios de la uva.

Ya en bodega, las uvas se pesan y se someten a un riguroso control de calidad que va a orientar aún más el destino de los vinos resultantes (Torre de Oña Reserva, Club de Cosecheros Reserva y Finca San Martín). En el caso de que, un año, las uvas y/o los vinos obtenidos no tengan esa máxima calidad que exigimos a todas nuestras referencias no elaboraremos o venderemos a granel.

Vendimia manual en Torre de Oña



Nuestras uvas

Las dos variedades de uva que cultivamos en las fincas de Torre de Oña son el Tempranillo (95%) y el Mazuelo (5%). Estas son sus principales características:

“ En esta zona de Rioja Alavesa y con estos suelos, el ciclo vegetativo de la uva es más corto que en Rioja Alta”

TEMPRANILLO: Se considera autóctona de la Rioja, aunque se ha extendido por muchas zonas vinícolas del mundo debido a que es una de las variedades más nobles para la elaboración de vinos destinados al envejecimiento. Su nombre viene de ‘uva temprana’, es decir, de ciclo vegetativo corto. Enológicoamente es muy versátil, dando vinos

generalmente muy equilibrados en grado alcohólico y acidez, con un contenido polifenólico no muy alto y con un paladar suave y afrutado. En esta zona de Rioja Alavesa y con estos suelos, el ciclo vegetativo de la uva es más corto que en Rioja Alta, provocando una mayor concentración de taninos, potencia y color, características que definen los vinos de Torre de Oña y que, gracias a una cuidada crianza, son pulidos con elegancia y sofisticación.

MAZUELO: En toda la D.O. ocupa un 3% de la superficie plantada de viñedo. Es una uva muy productiva y necesita unas muy buenas condiciones de temperatura y horas de sol, como las existentes en nuestras fincas, para que madure de forma adecuada. Es una variedad de bajo perfil aromático, que produce vinos tánicos de acidez elevada y color estable. Que la hace un perfecto complemento para el Tempranillo en vinos de envejecimientos largos, como es el caso del Torre de Oña Reserva.

Una óptima bodega

La bodega cuenta con unas cuidadas y modernas instalaciones que resultan idóneas para la adecuada elaboración y cuidada crianza de nuestros vinos. Debemos destacar las siguientes áreas.



TORRE DE OÑA



NAVE DE EXPERIMENTACIÓN

Aquí se encuentran los pequeños lotes de barricas en las que nuestro enólogo desarrolla diferentes ensayos y pruebas con el objetivo de mejorar la calidad de nuestros vinos y su continua adecuación a los tiempos actuales. Fruto de estas experimentaciones se enmarcan, por ejemplo, la inclusión de la fermentación maloláctica en barrica y la crianza en roble caucásico en el Torre de Oña Reserva.

NAVE DE FERMENTACIÓN

Tras su vendimia manual y selectiva la uva se introduce, siempre en función de la parcela de su origen y variedad, en uno de los 18 depósitos de acero inoxidable refrigerados con camisas y duchas automáticas. Aquí el mosto realizará la fermentación alcohólica y posteriormente, tras el desmoste y prensado, la fermentación maloláctica. En el nuevo Torre de Oña, un 50% del vino ha realizado esta segunda fermentación en barrica.

NAVES DE CRIANZA EN BARRICA

Durante el tiempo estipulado por nuestro enólogo, nuestros vinos moldean aquí su particular identidad gracias a su contacto con el roble francés, americano y caucásico.

Actualmente, contamos con 2.500 barricas, de las cuales casi un 70% son de roble galo, y el resto de roble americano y caucásico. En estas naves, que se mantienen altamente ventiladas, con una humedad relativa del 75% y una temperatura de 18 a 22°C, se desarrolla también la fermentación maloláctica en barrica del vino Torre de Oña.

EL BOTELLERO

Tras su crianza en barrica, los vinos se embotellan e inician su redondeo mediante su silenciosa crianza en el botellero, integrando sabores y aromas. En esta nave, también contamos con un particular 'joyero', donde se guardan recuerdos de todas las añadas que se han elaborado a lo largo de la historia de la bodega. Además, aquí es donde acude nuestro enólogo para realizar catas verticales y comprobar la evolución nuestros vinos a lo largo de las diferentes añadas



Todos nuestros socios tienen la oportunidad de concursar y ganar una estupenda cesta con productos de nuestra tienda. Para conseguirla, deben responder correctamente a la pregunta planteada y remitirnos la respuesta por fax (941 31 28 54) o por e-mail (club@riojalta.com). El ganador será elegido por sorteo y se anunciará en nuestro siguiente boletín.

Nueva pregunta:

¿Cómo se llaman los dos nuevos vinos que presenta la bodega Torre de Oña?

Concurso del número anterior:

¿Con qué variedades de uva se ha elaborado Viña Arana 2004?

Respuesta: Tempranillo y Mazuelo

Ganador: Socio 413Ñ, J.R.M. de Zamudio (Vizcaya).

Vivir la pasión del vino

Vivir y sentir en primera persona la pasión por el vino resulta muy sencillo en un paraíso del enoturismo como Torre de Oña. Disfrutar, descansar, trabajar, aprender, caminar, comer, catar, sentir... Nuestras instalaciones y nuestro equipo están perfectamente preparados para ofrecerles un trato personalizado y un ambiente exclusivo, elegante y confortable garantizándole una visita y una experiencia imborrable entre viñedos.

CASA SEÑORIAL

La Casa Señorial de Torre de Oña se encuentra perfectamente integrada en la propia bodega y en un entorno verdaderamente excepcional donde, junto a sus familiares y amigos, podrán conjugar el apasionante mundo del vino con el reposo y el descanso en un ambiente exclusivo. Decorada con elegancia, su atmósfera es confortable y relajante. Dispone de cinco suites dobles, un comedor privado, gimnasio y baño de vapor y solo puede ser ocupada por un mismo grupo de personas, siendo la reserva mínima de tres habitaciones. El precio incluye una cena fría, desayuno servido y prensa del día y Torre de Oña Reserva, como cortesía de la bodega. Su uso y disfrute es prioritario para los Socios de los Clubes de Cosecheros de Torre de Oña, La Rioja Alta, S.A. y Áster.

SALA DE CATAS

Para pequeñas reuniones o cursos de cata contamos con una sala con capacidad para 10 personas. Esta sala cuenta con proyector, LCD y WiFi y su reserva, de lunes a viernes, incluye pausa con café.

COMEDOR PRIVADO

Disponemos de un comedor privado, abierto de lunes a viernes, con capacidad máxima para 20 personas donde podrá degustar los



Salón de la Casa-Palacio

deliciosos platos que nuestro equipo de cocina habrá preparado previamente y, en exclusiva, para usted y sus acompañantes. Nuestra carta es amplia y variada e incluye platos de cocina tradicional junto con otros más innovadores, que se sirven acompañados de nuestro vino Torre de Oña Reserva. El menú es para un único grupo y se decidirá con antelación. Es imprescindible la reserva previa.



Visita guiada por bodega y viñedos

ERMITA DE SANTIAGO

A escasos metros de la bodega, formando parte de ella, se encuentra la Ermita de Santiago, construida en el siglo XVII y totalmente rehabilitada y adaptada para celebrar reuniones, Consejos de Administración, Convenciones o Seminarios en una atmósfera de discreción absoluta y a salvo de interrupciones. Su capacidad máxima es de 40 personas. La Ermita cuenta con proyector y LCD y su reserva, de lunes a viernes, incluye pausa con café.

VISITAS GUIADAS A BODEGA Y DEGUSTACIÓN

Nuestra bodega puede visitarse en compañía del equipo de Relaciones Públicas que le guiará a través de todas las instalaciones y le explicará nuestra historia y la forma de trabajar y elaborar los vinos. Al finalizar, podrá disfrutar de ellos con una degustación en la renovada tienda de la bodega. Es imprescindible reservar cita previa. El precio es 8 euros, excepto para los Socios de nuestros Clubes de Cosecheros y sus acompañantes que disfrutan gratuitamente de la visita y degustación.

NUESTRA TIENDA

Un elegante y moderno atrio, perfecto para dar la bienvenida y recibir a todos los visitantes a nuestra bodega que acoge, además, una renovada tienda donde poder adquirir los vinos de las bodegas Torre de Oña, Áster y Lagar de Cervera, así como una amplia gama de productos de alimentación y accesorios. Además, la tienda cuenta con un amplio espacio en el que, de forma cómoda y tranquila, pueden degustarse por copas, entre otros, los exquisitos vinos procedentes de los viñedos que rodean esta bodega.



Interior de la Ermita de Santiago

Si desea consultar disponibilidades y reservar, puede contactar en info@torredeona.com o en el teléfono 945 621 154. Para más información en la sección de Enoturismo de nuestra web www.torredeona.com

Respuesta vocabulario enológico

Se denomina chantel a cada una de las piezas externas que forman el fondo de una barrica.

La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

Una pasión, el vino. Una obsesión, la búsqueda constante de la excelencia. Es la filosofía que siempre han mantenido nuestras bodegas y que nos ha convertido en una referencia en la elaboración de vinos de calidad. Respetando al máximo las tres prestigiosas Denominaciones de Origen en las que estamos presentes, adaptándonos a las nuevas tendencias pero manteniendo siempre la armonía, equilibrio y sofisticación de los grandes vinos. Todo un sueño centenario que sigue mirando al futuro.



1	La Rioja Alta, S.A.	D.O.Ca. Rioja
2	Torre de Oña	D.O.Ca. Rioja
3	Áster	D.O. Ribera del Duero
4	Lagar de Cervera	D.O. Rias Baixas

1 La Rioja Alta, S.A.

Fundada por cinco familias en 1890, está situada en el mítico Barrio de la Estación de Haro. Una bodega que constituye todo un símbolo del vino de Rioja y en la que tradición y modernidad conviven a la perfección. Aquí se elaboran el Gran Reserva 890, el Gran Reserva 904, Viña Ardanza, Viña Arana, Viña Alberdi y Marqués de Haro.

2 Torre de Oña

Bodega de estilo 'château' que, gracias a su privilegiado emplazamiento en las laderas de la Sierra de Cantabria y la exhaustiva parcelación de sus fincas, elabora vinos de excelente calidad con la personalidad que aportan las seleccionadas uvas de uno de los mejores terruños de la prestigiosa subzona Rioja Alavesa: Torre de Oña Reserva y Finca San Martín Crianza.

3 Áster

Enclavada en el corazón de la Ribera del Duero, Áster profundiza en el concepto de 'château', con unos vinos que reflejan indudablemente las características de su terruño y su uva, Tinto del País. Fortaleza y refinamiento a partes iguales. Una bodega gestada con la ilusión, la dedicación y la sabiduría que requiere el arte de un gran vino.

4 Lagar de Cervera

Esta bodega cuenta con el mayor viñedo de uva albariño de la D.O. Rías Baixas en Pontevedra. Es el alma dorada de un lugar idóneo para la elaboración de un vino blanco delicado, aromático, fresco y elegante y con una personalidad inconfundible y destacada. Aquí, en unos artesanales alambiques de cobre, nacen también los orujos Viña Armenteira.

www.riojalta.com



GRAN RESERVA 890

Tempranillo (95%), Graciano y Mazuelo. Crianza: 6 años en barrica de roble americano y, mínimo, 6 años en botella. Para las grandes ocasiones. Perfecto con segundos platos sin salsas fuertes, postres con chocolate y como copa después de comer.



TORRE DE OÑA

Tempranillo (95%) y Mazuelo. Crianza: 21 meses en barricas de roble francés, caucásico y americano. Recomendado con carnes a la brasa, guisos especiados, salsas de vino y quesos.



GRAN RESERVA 904

Tempranillo (90%) y Graciano. Crianza: 4 años en barrica de roble americano y, mínimo, 4 años en botella. Vino para grandes ocasiones. Degustar con carnes y pescados no especiados, postres con chocolate y como copa después de comer.



FINCA SAN MARTÍN

Tempranillo. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano. Idóneo maridaje con embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes y carnes.



VIÑA ARDANZA

Tempranillo (80%) y Garnacha. Crianza: 3 años en barrica de roble americano y, mínimo, 2 años en botella. Maridaje perfecto con entrantes fuertes o especiados y segundos platos en general: chuletón, solomillo, cordero, cochinillo...



ÁSTER CRIANZA

Tinta del País. Crianza: 18 meses en barricas de roble americano y francés nuevas. Degustar con carnes con textura crujiente, guisos especiados y quesos curados y fuertes.



VIÑA ARANA

Tempranillo (95%) y Mazuelo. Crianza: 3 años en barrica de roble americano y, mínimo, 2 años en botella. Ideal con entrantes y carnes o pescados suaves (pasta, arroces, pollo, revueltos...)



ÁSTER FINCA EL OTERO

Tinta del País. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza: 14 meses en barricas de roble francés de un vino. Para disfrutar con aves de caza y corral y guisos de carne.



VIÑA ALBERDI

Tempranillo. Crianza: 2 años en barrica de roble americano y 1 año, mínimo, en botella. Versátil, joven y fresco, combina con todo: aperitivos, primeros platos, carnes y pescados asados, etc.



LAGAR DE CERVERA

Albariño. El maridaje perfecto con aperitivos, marisco cocido y a la plancha; pastas, arroces de pescado, ensaladas y pescados en general.

La Rioja Alta, S.A.

Av. de Vizcaya, 8. 26200 Haro (La Rioja) T. 941 310 346
riojalta@riojalta.com · www.riojalta.com

á

áster



LAGAR DE CERVERA



TORRE DE OÑA

