



# TORRE DE OÑA

## FINCA SAN MARTÍN 2013



- Grado: 13,5 % en volumen
- pH: 3.64
- Az. Reduc.: 1,3 gr./l.
- IPT: 67

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en 75 cl y 150 cl.

### LA COSECHA 2013

Estuvo condicionada por una climatología atípica, con una pluviometría muy alta y bajas temperaturas en primavera que retrasaron el ciclo y provocaron una maduración desigual. Afortunadamente, el buen tiempo que predominó en septiembre y octubre permitió realizar la vendimia de cada una de nuestras parcelas de forma selectiva, vendimiando solo aquellas que iban alcanzando el punto de madurez adecuado. Las uvas accedieron a la bodega con una gran sanidad, buen equilibrio en alcohol y acidez, agradable tanicidad y con una alta intensidad aromática. Pese a que el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja otorgó a esta cosecha la calificación oficial de 'Buena', los vinos obtenidos reflejan fielmente la personalidad de Finca San Martín: un vino amable, de agradable frescura y fácil paladar, típico de los mejores terruños de Rioja Alavesa.

### COMPOSICIÓN

100% Tempranillo procedente de las parcelas que circundan la bodega Torre de Oña en Párganos-Laguardia (Álava).

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la selección y recolección manual de estas parcelas y su traslado en cajas a bodega, las uvas pasaron a los depósitos donde completaron la fermentación alcohólica durante 16 días. La fermentación maloláctica se realizó de forma natural en depósitos durante 78 días, removiendo las lías una vez por semana para dotar al vino de mayor untuosidad. La crianza en barricas comenzó en enero de 2014 en barricas de roble americano nuevo (60%) y de roble francés de dos vinos (40%) durante 16 meses. Este vino se trasegó tres veces por el método tradicional de bodega a bodega con la ayuda de la luz de una vela. El vino se embotelló en mayo de 2015.

### CATA

Rojo cereza, borde rosado, brillante, de capa media limpia y brillante. Alta intensidad aromática, con dominio de las notas de frutas maduras, fresas y grosellas sobre notas balsámicas y anisadas, de regaliz y cedro procedentes de la cuidada crianza en barrica. Equilibrado en boca, agradable estructura, con taninos finos que dejan un fresco y agradable final. Agradable retrogusto final, con un fondo de frutas maduras y regaliz que refuerzan la tipicidad de este vino de la Rioja Alavesa.

Noviembre 2015