



Elegancia, color y frescura. Terruño en esencia.

COSECHA

Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, nuestra finca presentaba una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, cumpliendo las expectativas de una gran añada. Gracias a los cuidados en nuestros viñedos, las uvas se recogieron a partir de la segunda semana de octubre con una magnífica calidad. La poda en verde y el aclareo de racimos permitieron elaborar un Torre de Oña con un excelente equilibrio en graduación alcohólica, acidez aromas y polifenoles.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5%), de las parcelas Altos de Valecilla, Calvo, Martelo y Berzal, situadas alrededor de la bodega. Sus suelos arcillo-calcáreos nos proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, que producen mostos concentrados, con alto aroma y complejidad, resaltando la tipicidad de este terruño.

Uvas vendimiadas a mano y refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 10 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de esta uva. Tras la fermentación alcohólica y maceración, que duró 16 días, el 80% de los vinos pasaron a barrica de roble francés y caucásico nuevo donde realizaron la fermentación maloláctica hasta finales de enero de 2015, con dos battonages semanales. Su crianza fue de 18 meses en roble francés nuevo (40%), francés de dos vinos (35%) y del Cáucaso nuevo (25%) siendo trasegado en tres ocasiones por el método tradicional. Se embotelló en octubre de 2016.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
14% Vol	3,84
Acidez Total	IPT
5,2 g/l	68

MARIDAJE

Ideal con pescados y carnes asadas y a la brasa, guisos especiados en salsa de vino o de frutos rojos y quesos ahumados y curados.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, color rubi con intenso borde rosado. De gran intensidad aromática, con notas de fruta negra de bosque, moras, arándanos sobre un fondo de incienso, aceite de cedro, café molido, regaliz, pimienta negra, mentas y anisados. Entrada potente en boca, fresco, con buena estructura y con una carga tánica dulce y persistente. Amplio y agradable retrogusto donde destacan los recuerdos de la confitura de frutillos del bosque, regaliz, pimientas, aceite de cedro y anisados.