

Barón de Oña

Reserva 2001



La Cosecha

La climatología durante el periodo vegetativo fue adecuada para un normal desarrollo del ciclo vitícola. Las temperaturas fueron suaves en invierno y excepcionalmente altas en periodos concretos de primavera, alcanzando valores de 40 grados centígrados en mayo y junio.

Las cepas presentaron un excelente cuajado. A principios del mes de septiembre se tomaron las primeras muestras de uva para controlar el curso de la maduración en las diferentes parcelas de la finca. Durante ese mes, la evolución del viñedo fue normal, aumentando el grado alcohólico y los parámetros de color de forma progresiva.

La vendimia se inició durante los primeros días de octubre en la parcela San Ginés, continuando de forma escalonada y selectiva en función de su grado de madurez en las diferentes subparcelas de la Finca San Martín. La bonanza climatológica que acompañó los días de octubre contribuyó a la buena sanidad del fruto. Como hecho a destacar, ese año el grano se caracterizó por un menor tamaño respecto a años anteriores, dando una buena relación pulpa-hollejo, aspecto importante para obtener uvas de calidad.

Desde el punto de vista cualitativo y a la vista de los resultados del examen analítico realizado, tanto el grado alcohólico, como la acidez, los índices de intensidad colorante y los polifenoles fueron idóneos para vinos destinados al envejecimiento. El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja otorgó la valoración de "EXCELENTE" a esta magnífica cosecha

El viñedo y las uvas

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5 %), de nuestros viñedos situados en la finca San Martín.

Elaboración y Crianza.

La fermentación alcohólica se realizó sin incidencias, procediéndose a su descube 16 días después de su inicio. La fermentación maloláctica se completó sin incidencias en 28 días. En enero se seleccionaron los depósitos destinados a este coupage y tras una ligera clarificación, en mayo 2002, iniciaron su crianza en bodega de roble americano con una media de dos años y en bodega de roble francés nuevo, a partes iguales. Durante sus dos años de crianza en bodega, fue trasegado cuatro veces por el método tradicional de bodega a bodega. Se embotelló en julio de 2.004.

Cata

Color rojo picota de capa media alta, limpio y de buena evolución. De aroma intenso, destacando las notas de compota de fruta y ciruelas pasas mezcladas con un fondo de cuero, canela y regaliz. De cuerpo medio, bien estructurado, redondo, con taninos maduros y pulidos propios de uvas con buena maduración en viñedo. Tiene retrogusto medio con los recuerdos a cuero y regaliz que aprecian en la fase nasal. Es un vino que se encuentra en un momento óptimo de consumo, siendo un perfecto acompañante de estofados, parrilladas de carne y quesos curados.

- Grado: 13,6 % en vol.
- pH: 3.72
- Acidez Total: 5,40 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,89 g/l (acético)
- IPT: 58

➤ Temperatura de servicio: 18°C.

➤ Disponible en:



150 cL.



75 cL.