



Barón de Oña



- Grado: 13,5% en volumen
- Acidez Total: 4,90 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,70 g/l (acético)
- pH: 3,58

- Temperatura de servicio: 17 °C

- Disponible en:



75 cl.

FINCA SAN MARTÍN 2006

LA COSECHA 2006 EN LA DOC RIOJA

La buena climatología protagonizó la mayor parte del ciclo vegetativo de los viñedos de la Rioja Alavesa. Las precipitaciones caídas durante el invierno permitieron, en primavera, un buen desarrollo de la vid y la acumulación de reservas hídricas que paliaron el efecto de las altas temperaturas y la sequía del verano. La vendimia se inició, en esta zona, a finales de septiembre, lo que favoreció que merced al buen tiempo la uva entrara en bodega en óptimas condiciones sanitarias. El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja otorgó a esta añada 2006 la valoración de "Muy Buena".

COMPOSICIÓN

100% Tempranillo procedente de las plantaciones más jóvenes de la Finca San Martín, que rodea la bodega Torre de Oña en Párganos (Álava).

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 11 días, mientras que la maloláctica concluyó en 31 días. Tras su trasiego, los vinos pasaron a barrica roble francés, de uno y dos vinos, en Abril de 2007, donde permanecieron durante 18 meses siendo trasegados manualmente en tres ocasiones. En Enero de 2009 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 cítricos y fresas maduras que envuelven suaves matices de cedro y regaliz. En boca es estructurado, equilibrado, con los taninos ligeros que redondean un paso fino y agradable. Finca San Martín 2006 constituye un compañero leal para cualquier viaje gastronómico.

www.riojalta.com