



TORRE DE OÑA

EL CAMINO

VIÑEDOS ARTESANALES

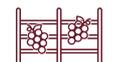


COSECHA 2021

Brotación en los viñedos muy controlada y un cuajado del fruto muy moderado, que significó el desarrollo de unos racimos muy pequeños y sueltos, favoreciendo que las uvas llegasen a la fase de maduración en perfecto estado sanitario. Los vinos se caracterizaron por una graduación muy equilibrada, buenos niveles de acidez y de taninos, convirtiendo a esta cosecha en una de las de mayor potencial para elaborar vinos de larga guarda. Para nosotros una añada EXCELENTE, con una valoración interna de 95 puntos.



Tempranillo (97%) y 3% de otras variedades: Mazuelo, Garnacha y Viura.



Viñedos de vaso viejo (1,54 ha) con una edad de 80,8 años y una producción de 2.585 kg/ha ubicados en El Pisón, La Revilla y Las Naves en Elvillar de Álava.



Terrenos de tipo Calizo y Franco-Limoso.

VENDIMIA Y CRIANZA

Vendimia manual de las uvas seleccionadas en cajas de 20 kg que, una vez en bodega, permanecieron refrigeradas. Tras su despalillado, las encubamos durante 12 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío obteniendo un mosto aún más intenso en aromas y color. Tras la fermentación alcohólica en depósitos, completó la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros durante 14 meses. El vino permaneció 5 meses en depósito hasta la mezcla del coupage final, embotellado en julio del 2023.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso con bordes granates, limpio, muy brillante. En nariz sobresale por su intensidad con finas notas de grosella, arándanos y mora rojas que envuelven unos elegantes y delicados aromas de clavo, regaliz, tabaco y caramelo procedentes de su cuidada crianza en barricas de roble francés. En boca es muy agradable, de fino paladar, equilibrado y con unos taninos dulces y sedosos. El retrogusto es de una gran intensidad, con nobles aromas de frutas rojas de sotobosque y especiadas, adquiridas durante también durante su envejecimiento. Un vino de largo disfrute.



14,5% Vol. Servir entre 10-12° C.



3.680 botellas de 75 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 4,8 g/L | Ph: 3,78 g/L | Azúcar residual: 2,3 g/L