



Elegancia, color y frescura. TERRUÑO EN ESENCIA.

COSECHA

La meteorología favoreció la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades, permitiendo que el estado sanitario fuera excelente hasta el final de la vendimia. Realizamos una de las vendimias más largas de nuestra historia, gracias principalmente al buen tiempo que acompañó todo el ciclo. Entre las características que definen el perfil de este vino destaca su equilibrio, intensidad, calidad aromática y una magnífica madurez fenólica, que se percibe en la suavidad y redondez del tanino. El Consejo Regulador otorgó a esta añada la calificación Muy Buena.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5%), de las parcelas Altos de Vallecilla, Calvo, Martello 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.

Las uvas se vendimiaron manualmente en cajas de 20 kilos que fueron trasladadas refrigeradas a la bodega, donde permanecieron 24 horas para bajar su temperatura de la uva a 4°C. A continuación, fueron suavemente despalladas y pasaron por las recién estrenadas mesas de selección óptica. Posteriormente se encubaron durante 9 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características aromáticas de la uva. Tras la fermentación alcohólica y maceración, el 75% de los vinos pasó a barrica de roble francés y caucásico nuevo, donde realizaron la fermentación maloláctica hasta finales de enero de 2017 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 mayo de 2019.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

| | |
|------------------|-------------|
| Cont. Alcohol | pH |
| 14,5% Vol | 3,60 |
| Acidez Total | IPT |
| 5,3 g/l | 78 |

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 granate, de capa media-alta con marcado borde rosado. De alta intensidad aromática, con notas de fruta negra de grosella, mora y ciruela negra que se fusionan con un bouquet amable e intenso de clavo, pimienta blanca, regaliz y cedro. En boca se presenta con una gran amplitud, fresco y equilibrado, con taninos pulidos y marcados que dejan paso a un amplio y largo retrogusto. Torre de Oña nos muestra nuevamente la tipicidad de un terruño único de Roja Alavesa.