



TORRE DE OÑA

MARTELO

Un soplo de aire fresco en Rioja Alavesa



RESPI

RESPIRAR: INSPIRAR, ESPIRAR, ESPERAR... Y DISFRUTAR.

ESTÁS A PUNTO DE DESCUBRIR LO ÚLTIMO
EN RIOJA ALAVESA.

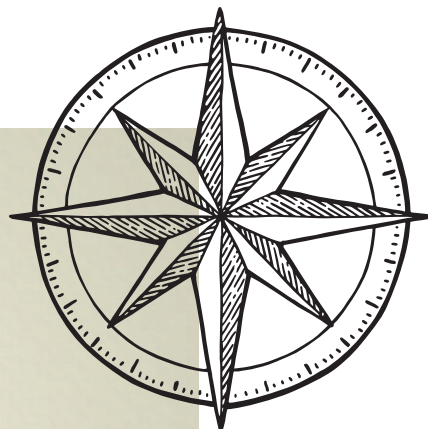
¿PREPARADO? COGE AIRE.

RAR





INSPIRAR



NOS INSPIRA LA SIERRA DE CANTABRIA
QUE PROTEGE NUESTRO PRIVILEGIADO TERRUÑO
DE LAS LLUVIAS DEL NORTE.

EL AIRE DE LA MONTAÑA, PROVOCADOR E INQUIETO,
IRRUMPE EN LA ÍNTIMA CALMA DE TORRE DE OÑA
DEJANDO SU IMPRONTA EN NUESTROS VIÑEDOS.

Invierno

Un período seco y no muy duro, con alguna pequeña nevada que apenas tapizó nuestro viñado.

Febrero también resultó seco aunque algo más lluvioso.

Aún así, las viñas se mostraban necesitadas de agua.



Primavera

La brotación fue irregular y el estado “punta verde” no asomó en la vid hasta la tercera semana de abril.

Con la llegada de junio mejoró el tiempo, favoreciendo la floración.

El cuajado concluyó a finales de mes de modo uniforme.



Verano

Una estación irregular, con días de 36° C y otros de 19° C de máxima. Esta heterogeneidad repercutió en el pámpano, con un tamaño menor.

El envero en Páganos lo alcanzamos entre los días 8 y 11 de agosto, los días más calurosos del mes.





Otoño

En septiembre descendieron las temperaturas, tanto los diurnas como las nocturnas, estabilizando el viñedo.

La caída de algunas precipitaciones ayudaron a refrescar la vegetación y equilibrar la maduración.

Lo corroboramos con las fotos del satélite, que certificaron que las zonas “Martelo” habían mejorado su expresión vegetativa, favoreciendo la maduración de la uva.

Analíticamente, a mediados de octubre, ya sobresalía un equilibrio fantástico, muy buena acidez y grado, así como una alta intensidad aromática junto con un tanino delicado y fino.

A close-up photograph of a person's hands holding a large bunch of ripe, dark purple grapes. The person is wearing a blue and white patterned shirt. The background is a lush vineyard with green grape leaves and vines, slightly out of focus. The lighting is warm and natural, suggesting a sunny day. The word "ESPIRAR" is overlaid in a white, serif font across the center of the image.

ESPIRAR



TRAS MÁS DE 20 AÑOS DE INTENSO TRABAJO ENOLÓGICO
Y CONOCIMIENTO DE CADA PALMO DE LA FINCA,
NUESTRO ENÓLOGO JULIO SÁENZ LLEVA A CABO
UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES TEMPRANILLOS Y DEL RESTO
DE VARIEDADES PLANTADAS, QUE HAN CRECIDO
SINTIENDO EL PALPITAR DE LA TIERRA Y LAS CARICIAS
DEL AIRE DE TORRE DE OÑA.

AHORA NACE NUESTRO MEJOR TESORO:
LAS “COSECHAS MARTELO”.



La Vendimia

Las previsiones meteorológicas no resultaban demasiado halagüeñas a partir del 10 de octubre, por lo que decidimos vendimiar de inmediato.

Aguantamos hasta el final ya que el mosto continuaba ganando en intensidad aromática mientras el grado y la acidez se mantenían prácticamente inalterables.

Los racimos sueltos y pequeños, su buena disposición en la cepa, bien aireados y con exposición moderada al sol, favorecieron aún más el estado de la uva.



La Vinificación

Las cajas de 20 kg de la uva seleccionada fueron introducidas en plataformas refrigeradas hasta que alcanzaron los 4° C.

Despalillamos, estrujamos... y a los depósitos, donde mantuvimos encubada la uva por separado, parcela por parcela.

Hicimos maceración prefermentativa en frío durante cinco días con temperaturas inferiores a 10° C y remontados diarios.

Tras quitar el frío se inició la fermentación y transcurridas dos semanas, descubamos los mostos a un depósito para separar las lías gruesas, trasladando los mostos con lías finas a barricas de roble americano y francés.

Posteriormente, por separado, cada “parcela” pasó a depósito... A partir de aquí, era cuestión de ver qué lote era el adecuado para nuestro “Martelo” y cuál no.





ESPERAR

Crianza

Realizamos la fermentación maloláctica en barrica durante 78 días, con battonage semanal en roble americano y francés.

Transcurrido este tiempo, el vino de cada parcela se homogenizó, se eliminaron las lías y regresó a sus mismas barricas para dar comienzo a la crianza que alternó, durante 24 meses, el roble americano nuevo (50%) con el roble francés de dos vinos.

Para embotellar, elegimos una botella borgoña especial que contextualizaba todavía más un estilo perceptible por su color, por la frescura y suavidad en los aromas y por la finura, longitud y golosura del vino en su disfrute en la boca.

Un magnífico equilibrio entre amabilidad y terruño.

Maridaje recomendado:

Es un vino ideal para la gastronomía por su estructura y elegancia.

De trago largo, marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.



CATA FINAL

Color granate intenso con capa media-alta, limpia y brillante.

En nariz notas afrutadas, primando las moras y frutas del bosque y toques balsámicos en el fondo.

Buena estructura en boca, equilibrado con una buena acidez, taninos elegantes y un retrogusto largo y agradable donde vuelven a sobresalir las notas afrutadas balsámicas.

A close-up, high-contrast photograph of a Martell Cognac bottle being poured into a glass. The bottle is tilted, and a stream of dark red liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash in the glass. The bottle's neck is wrapped in a red foil with the text 'TOUR DE COGNAC' and 'MARTELL' visible. The background is dark, making the red liquid and the white text stand out. The word 'DISFRUTAR' is written in a large, white, serif font across the center of the image.

DISFRUTAR



Mi parecer

“Martelo es un nuevo proyecto fruto del tiempo. Del tiempo dedicado a estudiar la finca, de todos los años empleados en conocer las uvas y vinos de cada cosecha.

Del tiempo destinado a saber cómo tenemos que envejecer este vino en bodega.

Torre de Oña no es una finca uniforme... Ni fácil. A mi entender, se comporta más como una pequeña “Borgoña”.

Cada parcela se expresa de una manera distinta. Martelo refleja más un concepto borgoñón por la orientación del viñedo, la composición del suelo y el tipo de uvas que tiene. Disfrutamos, esa es la clave, de un vino rojo cereza, una nariz que destaca por la frescura y elevada expresión frutal y una boca equilibrada fina, amable y con taninos -delicados y elegantes- que están, pero no se les nota.

Me gusta así. Martelo.”

Julio Sáenz, Enólogo



MARTELO 2012

"A new style"

James Suckling
June 2017

93

JAMES
SUCKLING



TORRE DE OÑA

Finca San Martín - 01309 Párganos - Laguardia (Álava)
Teléfono: 945 621 154 - Fax: 945 621 171

www.torredeona.com - info@torredeona.com

#MarteloWine