



Barón de Oña

ficha de cata

BARÓN DE OÑA 2005



- Grado: 13,7% en vol.
- PH: 3,66
- Acidez Total: 5,70 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,77 g/l (acético)

➤ Disponible en:



150 cl.



75cl.



37,5 cl.

GRUPO
RA LA RIOJA ALTA, S.A.

LA COSECHA 2005 EN RIOJA ALAVESA

Climatología muy favorable, resultando una cosecha de alta calidad. Realizamos la vendimia parcela a parcela, en su estado óptimo de maduración. Las uvas, recogidas manualmente, se refrigeraron durante 14 horas para realizar una **maceración prefermentativa en frío**, obteniendo así mostos con una mayor tipicidad aromática, maduros y estructurados. El Consejo Regulador de la DOC Rioja valoró como EXCELENTE a esta magnífica cosecha.

COMPOSICIÓN

Tempranillo con un pequeño porcentaje de **Mazuelo (5%)**, ambas variedades de nuestra Finca San Martín, en Párganos (Álava).

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva ya refrigerada entró a los depósitos a 6°C, realizándose una **maceración en frío** durante 4 días. La fermentación alcohólica y maloláctica se desarrollaron sin incidencias. Tras la selección de depósitos en mayo de 2006, se inició su crianza por separado: un 60% en bodega de roble francés nuevo y el resto en bodega de roble americano de dos años. Durante sus **24 meses en bodega** fue trasegado 4 veces por el método tradicional. En junio de 2008 se seleccionaron los lotes más adecuados y, tras su coupage, se procedió al embotellado.

CATA

Color cereza picota de capa alta, brillante, con tono rojizo en el borde de la copa. Muy intenso de **aroma**, fresco, con notas de frutillos de bosque, frambuesas, grosella y moras, mezcladas con un fondo especiado, regaliz, canela y chocolate mentolado. Estructurado en **boca**, de paso firme, bien equilibrado en grado y acidez y con taninos redondos y marcados. Largo retrogusto con recuerdos de maderas nobles, especiados y balsámicos, que el tiempo en botella conducirá a un **largo y elegante bouquet**. Su **temperatura ideal** de consumo es de **18°C**.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Idóneo acompañante de carnes asadas y a la brasa y guisos de carne especiados o en salsa. Recomendado con todo tipo de quesos, embutidos y patés.

Febrero 2010

www.riojalta.com