



TORRE DE OÑA

TORRE DE OÑA RESERVA 2007



LA COSECHA 2007

El ciclo vegetativo y la maduración se desarrollaron lentamente, permitiendo una vendimia pausada y muy selectiva, recolectando uvas de una gran calidad, gracias también a unos rendimientos moderados. La recolección manual se realizó, parcela a parcela, recogiendo la uva en función de la evolución de la maduración de cada viñedo, consiguiéndose así que la mayor parte de la uva entrara en bodega en su punto óptimo de madurez, con una sanidad excelente y con un buen equilibrio de grado acidez y polifenoles, características ideales para unos mostos de una gran expresividad aromática.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5 %), de los viñedos ubicados en las parcelas Altos Vallecilla, Calvo y Camino de la Iglesia situadas junto a la bodega de Torre de Oña.

ELABORACIÓN

La uva se recolectó en cajas de 400 kg, transportándose a bodega en plataformas refrigeradas donde permaneció hasta alcanzar los 4°C. A continuación las uvas fueron despalilladas y estrujadas y se encubaron en depósitos de acero inoxidable durante 3 días a una temperatura inferior a 12°C para conseguir una maceración prefermentativa en frío que ayudase a resaltar las características de la uva. La fermentación alcohólica se realizó durante 15 días a temperatura controlada de 27°C. El 51% del coupaje de este vino realizó la fermentación maloláctica en barrica de roble francés y americano nuevo, con un battonage semanal durante el tiempo que ha durado este proceso (46 días). El resto del vino realizó la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable durante 34 días con movimiento de lías cada 15 días.

CRIANZA

21 meses de crianza en barricas de roble francés (68,8%), caucásico (20,8%) y americano el resto. Durante este tiempo se trasegó tres veces por el método tradicional de barrica a barrica, realizándose el coupaje final en febrero del 2010.

CATA

Color rojo picota de capa media, vivo y con ribetes rosados en el borde de la copa. Aroma limpio, franco, con un notable predominio de frutas negras, moras, arándanos y con un fondo de notas especiadas adquiridas durante su crianza en barrica. Equilibrado en la boca, destaca su cuerpo medio y sus taninos pulidos y sedosos, con un recuerdo agradable a los vinos de Rioja Alavesa. Retrogusto medio que el paso en botella convertirá en largo, duradero y de gran complejidad.

- Grado: 13,7% en volumen
- Acidez Total: 5,7 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,77 g/l (acético)
- pH: 3,66

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



75 cl.

Abril 2011

www.torredeoña.com