



TORRE DE OÑA

TORRE DE OÑA 2008

LA COSECHA 2008

La evolución del viñedo en las parcelas seleccionadas para elaborar este vino fue muy buena desde el punto de vista vegetativo y sanitario. Destacó el aporte de las abundantes lluvias primaverales, suficiente para cubrir las necesidades de todo el ciclo. Un año caracterizado por una producción moderada y la alta calidad de la uva. Las favorables condiciones climatológicas nos permitieron realizar toda la vendimia con lentitud, recolectando de forma manual y selectiva al alcanzar los parámetros ideales de maduración en cada parcela. El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja otorgó a esta añada 2008 la valoración de "Muy Buena".

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5%), de los viñedos en las parcelas Altos de Vallecilla, Calvo, Martelo y Berzal, situadas alrededor de la bodega. Sus suelos arcillo-calcáreos proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, que producen mostos concentrados, con aroma y complejidad, resaltando la tipicidad de este terruño de Rioja Alavesa.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas, que presentaron un gran potencial aromático y polifenólico, se recolectaron en cajas. Ya en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron en depósitos durante 4 días a una temperatura inferior a 10°C, consiguiendo una maceración prefermentativa en frío para resaltar las características de esta uva. Tras la fermentación alcohólica, el 50% del coupage realizó la fermentación maloláctica durante 58 días en barrica de roble francés y americano nuevo, con battonage semanal. El resto del vino la realizó en depósitos con movimiento de lías quincenal. Su crianza fue de 20 meses en barricas de roble francés (70%), caucásico (20%) y americano el resto, siendo trasegado tres veces por el método tradicional de barrica a barrica. Se embotelló en septiembre de 2011.

CATA

Color rojo picota cerrado con borde granate y capa media alta. Muy intenso en nariz, dominando las notas de frutos del bosque maduras: moras y fresillas silvestres, que se integran en un fondo de notas de regaliz dulce y cacao. En boca es equilibrado, con buena estructura, armado, con los taninos finos que dejan un retrogusto afrutado sobre notas de roble cremoso. Un vino que acompaña cualquier tipo de guisos y estofados: carrilleras, carnes con salsas especiadas, quesos semicurados, etc.



- Grado: 13,8 % vol
- Az. reduct: 1,87
- IPT: 65
- pH: 3,58

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

Enero 2013

www.torredeona.com