



FINCA SAN MARTÍN 2011

LA COSECHA 2011

El desarrollo vegetativo del viñedo fue bueno. Para la calidad de la uva resultó positiva la cierta irregularidad en el cuajado de algunas parcelas, con racimos más pequeños y granos más sueltos. Además, este año se caracterizó por unas precipitaciones inferiores a las habituales, favoreciendo también un tamaño de grano menor al de cosechas precedentes. Nuestra vendimia comenzó en la Finca San Martín durante los primeros días de octubre, con temperaturas moderadas y ausencia total de precipitaciones. Los vinos obtenidos de esta cosecha están bien estructurados, con buen color y muy sanos, características que auguran vinos de alta calidad. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha 2011 en Rioja una valoración "Excelente".

COMPOSICIÓN

100% Tempranillo procedente de las parcelas San Martín I y II, que circundan la bodega Torre de Oña en Páganos-Laguardia (Álava).

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la recolección manual de estas parcelas y su traslado a bodega en cajas, las uvas pasaron a los depósitos donde completaron la fermentación alcohólica durante 15 días. Concluida esta fase, los vinos se trasegaron a nuevos depósitos para realizar, durante 56 días, la fermentación maloláctica. La crianza se realizó en barricas de roble americano nuevo (60 %) y de roble francés de dos vinos (40 %) durante 16 meses, trasegadas manualmente en tres ocasiones. En junio de 2013 inició su crianza en los botelleros.

CATA

Color rojo rubí, de capa media, con borde granate. Intenso y afrutado en nariz, con aromas de frambuesas y fresas de bosque que envuelven notas balsámicas y especiadas: regaliz, anís estrellado, caramelo, vainilla y cacao. De cuerpo medio en boca, equilibrado, con una agradable acidez, taninos suaves y pulidos, con un final sabroso, fresco y una importante fuerza de fruta madura y regaliz. Un Crianza característico de la Rioja Alavesa que destaca por su idóneo maridaje con embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes y carnes.

> -11.

pH: 3.69Az. Reduc.: 1,3 gr./l.IPT: 66

➤ Temperatura de servicio: 17°C

> Disponible en:



www.torredeona.com

Enero 2014