



TORRE DE OÑA

TORRE DE OÑA RESERVA 2010

LA COSECHA

Durante todo el ciclo, la meteorología resultó favorable y permitió disfrutar de un excelente estado vegetativo y sanitario. La floración se desarrolló con cierto retraso respecto a años precedentes pero el perfecto cuajado garantizó racimos de tamaño medio. Estas magníficas condiciones supusieron un menor vigor y provocaron una maduración lenta y equilibrada de la uva. Iniciamos la vendimia el 19 de octubre, la fecha más tardía de los últimos años, obteniendo unos mostos equilibrados en acidez y azúcar, con alto nivel de polifenoles y una intensidad aromática típica de este paraje especial de Rioja Alavesa. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha 2010 una valoración "Excelente".

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5%), de 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 alto aroma y complejidad, resaltando la tipicidad de este terruño.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas se recolectaron en cajas de 20 kg. y, en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 5 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de esta uva. Tras la fermentación alcohólica, el 80% completó la fermentación maloláctica durante 78 días en barrica de roble francés y americano nuevo, con battonage semanal. El resto del vino la realizó en depósitos de inoxidable con movimientos de lías quincenales. Su crianza fue de 20 meses en barricas de roble francés nuevo (40%), francés de dos vinos (35%) y caucásico nuevo (25%), siendo trasegado tres veces por el método tradicional. Se embotelló en julio de 2013.

CATA

Color rojo picota, con borde granate, capa media alta, limpio y brillante. Intenso en la nariz, muy afrutado, con aromas de frutas de sotobosque, moras, frambuesas y arándanos, que envuelven las notas de su cuidada crianza en barrica. Aparecen ahora las notas tostadas de panadería, moca, tabaco y cedro libanés. En boca es equilibrado y presenta una agradable acidez, con taninos firmes y pulidos que otorgan estructura y reafirman su equilibrio. Su paso por botella consigue una atractiva redondez final.

Abril 2014



- Grado: 14,0 % vol.
- pH: 3.70
- Az. reduc: 1,50 g/l
- IPT: 69

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

www.torredeona.com