



Finura, rusticidad, terruño, fruta y golosura.

COSECHA

La climatología favoreció una óptima evolución del viñedo y un excelente estado sanitario de la uva hasta el final de una de las vendimias más largas de nuestra historia. Cosecha que destacó por su equilibrio, su magnífica madurez fenólica que se percibe en la suavidad y redondez del tanino en la boca, así como por su intensidad y calidad aromática, resultando vinos de mucha profundidad y persistencia.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

Nace en el viñedo homónimo de Torre de Oña, en el corazón de Rioja Alavesa, con una diversidad natural de las variedades: 95% Tempranillo y un 5% de Mazuelo, Garnacha e incluso Viura. Finca situada a 630 m. de altura, de más de sesenta años, con laderas con orientación Norte-Sur que favorecen la exposición al sol y al viento, consiguiendo maduraciones equilibradas y una magnífica salud vegetativa.

Recogimos manualmente las uvas en cajas de 20 kg que, en bodega, permanecieron en plataformas refrigeradas. Tras su despalillado y estrujado, las encubamos durante 7 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío obteniendo un mosto más intenso en aromas y color. Tras la fermentación alcohólica, completó la fermentación maloláctica durante 98 días en barricas de roble americano y francés nuevo, con batonnage semanal. Su crianza fue de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) con cuatro trasiegos por el método tradicional. El vino permaneció 6 meses en depósito para redondear el coupage final, embotellado en junio de 2020.



PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH	
14,5% Vol	3,57	
Acidez Total	IPT	Temperatura de servicio
5,30 g/l	69	17° C

MARIDAJE

Un vino perfecto para la gastronomía por su estructura y elegancia. De trago largo, marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

NOTAS DE CATA

Destaca por un intenso color rubí, brillante con ribete rosado. En nariz muestra su complejidad, con un primer golpe de frambuesas, arándanos y moras que dan paso a los balsámicos, con delicadas notas especiadas a regaliz, clavo, pimentas y pastelería. En boca es un vino elegante y equilibrado, transmitiendo frescura con taninos elegantes. Con un retrogusto largo donde aparecen de nuevo los recuerdos de frutas rojas y especiados.