



Barón de Oña



FINCA SAN MARTÍN 2008

LA COSECHA 2008 EN LA FINCA SAN MARTÍN – PÁGANOS (ÁLAVA)

La evolución del viñedo de la Finca San Martín fue buena desde el punto de vista vegetativo como sanitario, destacando el aporte hídrico facilitado por las abundantes lluvias primaverales, que resultó suficiente para cubrir las necesidades del ciclo. Un año con una menor producción por hectárea debido a la irregularidad en el cuajado, con racimos con un menor número de granos y compactación, lo que favoreció la maduración de la uva. Merced a las favorables condiciones climatológicas, realizamos la vendimia con lentitud, vendimiando de forma selectiva para alcanzar los parámetros ideales de maduración de esta magnífica parcela. El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja otorgó a esta añada 2008 la valoración de "Muy Buena".

COMPOSICIÓN

100% Tempranillo procedente de las plantaciones más jóvenes de la Finca San Martín, que rodea la bodega Torre de Oña en Párganos (Álava).

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 14 días, mientras que la maloláctica concluyó en 36 días. Tras su trasiego, los vinos pasaron en Enero de 2009 a barrica roble francés (56%) de uno y dos vinos y roble americano (44%) nuevo, donde permanecieron durante 18 meses siendo trasegados manualmente en tres ocasiones. En Julio de 2010 pasó a botella.

CATA

Capa media, rojo cereza picota, con ligeros ribetes violáceos en el borde propios de su juventud. En nariz se presenta fresco, vivaz, con destacadas notas frutos negros de sotobosque que envuelven suaves matices de vainilla, cedro y regaliz. En boca es estructurado, equilibrado, con los taninos marcados que redondean un paso fino y agradable. Finca San Martín 2008 constituye un compañero leal para cualquier viaje gastronómico.

- Grado: 13,5% en volumen
- Acidez Total: 5.6 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,73 g/l (acético)
- pH: 3.58

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



75 cl.

Noviembre 2010