

Barón de Oña

Reserva 2004



- Grado: 13,2 % en vol.
- pH: 3,70
- Acidez Total: 5,23 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,71 g/l (acético)
- IPT: 69

➤ Temperatura de servicio: 18º C.

➤ Disponible en:



150 cl. 75 cl. 37,5 cl.

La Cosecha

Las abundantes precipitaciones de lluvia y nieve en toda la Denominación, bien distribuidas durante el invierno, propiciaron que las necesidades hídricas del viñedo quedaran perfectamente cubiertas. El inicio de ciclo vegetativo sufrió un retraso debido a las bajas temperaturas de marzo-abril y de la primera quincena de mayo, recuperándose y completándose el cuajado a finales de junio. El estado vegetativo del conjunto del viñedo al comienzo del verano era bueno, con abundante masa vegetal y con un buen estado sanitario; una evolución favorable que continúa en julio, con temperaturas adecuadas y sin incidencias destacables de plagas y enfermedades. Aunque a primeros de septiembre se producen unas condiciones favorables para el desarrollo de botritis, los viñedos son controlados perfectamente gracias a los cuidados realizados en la finca. El resto del mes de septiembre y octubre se caracteriza por días soleados y temperaturas moderadas por el día y frescas por la noche, gracias al viento dominante del norte y noreste. Esta climatología propicia una evolución muy favorable de la maduración de nuestros viñedos que, debido a una viticultura racional -con producciones moderadas y con buen estado de la masa vegetal- evolucionan favorablemente, presentando magníficas perspectivas de calidad. La vendimia se inició el 14 de octubre en la Parcela San Ginés, recogiendo de manera selectiva el resto de las subparcelas. La uva entró en bodega sana y con graduaciones correctas, con una buena concentración de materia colorante y, además, con buenas sensaciones aromáticas, que sin duda van a dar vinos de alta calidad y muy aptos para este nuevo Barón de Oña.

El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja otorgó la valoración de "**EXCELENTE**" a esta magnífica cosecha.

El viñedo y las uvas

Tempranillo con un pequeño porcentaje de **Mazuelo** (5 %), de nuestros viñedos situados en la **Finca San Martín**.

Elaboración y Crianza.

Cada una de las parcelas se ha elaborado por separado. La **fermentación alcohólica** se realizó sin incidencias, procediéndose a su descube con una media de catorce días después de su inicio. La **fermentación maloláctica** se completó, también sin incidencias, en 28 días. En enero se **seleccionaron** los depósitos destinados a este coupage y, tras una ligera clarificación, en mayo-junio de 2005, iniciaron su crianza de forma separada en **barrica de roble americano con una media de dos años y en barrica de roble francés nuevo, a partes iguales**. Durante sus **dos años** de crianza en barrica, fue **trasegado cuatro veces por el método tradicional** de barrica a barrica. En junio de 2007 se **seleccionaron** los lotes más adecuados para este nuevo Barón de Oña. Tras la mezcla de todos estos lotes seleccionados, se procedió al **embotellado** durante el mes de julio.

Cata

Color rojo picota de capa alta, limpio, brillante, con tono rosado intenso en el borde de la copa. De aroma intenso, mentolado, fresco, con notas afrutadas de frutos negros de sotobosque (moras y arándanos) mezcladas con un fondo balsámico de chocolate 'aftereight', cedro y regaliz. Buena boca, estructurado y equilibrado en grado y acidez, con notables taninos propios de uvas maduras y finas maderas. Tiene retrogusto medio con los recuerdos de maderas nobles, balsámicos y regaliz, que el tiempo en botella conducirá a un largo y elegante bouquet.

www.riojalta.com

Octubre 2008