



TORRE DE OÑA

TORRE DE OÑA 2009



LA COSECHA

La evolución de nuestro viñedo durante todo el ciclo fue buena, tanto desde el punto de vista vegetativo como sanitario. Las lluvias y el tiempo fresco de mediados de septiembre ralentizaron la maduración de las uvas y propiciaron su equilibrio alcohólico y fenólico. Tras unas jornadas con suaves vientos del norte, disfrutamos de unas jornadas con tiempo seco y soleado, que permitieron a las uvas alcanzar su punto óptimo de madurez. Todo ello, junto a la ausencia de enfermedades, nos permitió obtener un vino de mayor complejidad y estructura en comparación a añadas anteriores, continuando con la evolución tan positiva de Torre de Oña. El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja otorgó a esta añada la calificación oficial de "Muy Buena".

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5%), de los viñedos en 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 aroma y complejidad, resaltando la tipicidad de este privilegiado terruño de Rioja Alavesa.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas, con un gran potencial aromático y polifenólico, se recolectaron en cajas de 20 kg. y se trasladaron a la bodega, donde permanecieron en plataformas refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron en depósitos durante 4 días a una temperatura inferior a 10°C y realizaron una maceración prefermentativa en frío que resaltarán las características de estas uvas. Tras la fermentación alcohólica, el 70% del coupage realizó la fermentación maloláctica en barrica de roble francés y americano nuevo, con battonage semanal. El resto del vino la realizó en depósitos con movimiento de lías quincenal. En esta añada, la crianza fue de 20 meses en barricas de roble francés nuevo (40%), roble francés de dos vinos (30%) y caucásico nuevo (30%), siendo trasegado tres veces por el método tradicional de barrica a barrica. Se embotelló en diciembre de 2012.

CATA

Rojo picota de capa media alta con borde rosado. Aroma intenso de frutas, cerezas, moras, grosellas, sobre un fondo de caja de tabaco, torrefactos, regaliz y cedro. En boca es equilibrado, con gran estructura, muy goloso en su paso, con finos y marcados taninos. Un retrogusto largo, marcado por las notas de regaliz, los tostados y las notas afrutadas de moras maduras. Un Rioja Alavesa que continuará desplegando sus virtudes durante su crianza en botella.

- Grado: 14% en vol.
- pH: 3,72
- Az. reduc: 1,17 g/l
- IPT: 65

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

www.torredeona.com

