

Barón de Oña

Reserva 1999



La Cosecha

El ciclo vegetativo de la cosecha 99 se inicia con alta pluviometría durante los meses de invierno, que conduce a una buena brotación. La evolución del viñedo es correcta hasta el 16 de abril, en que una importante helada afecta a amplias zonas de la Denominación, aunque en menor medida a los viñedos situados por encima de los 500 metros de altitud. La brotación es irregular y el número de racimos y su tamaño varía enormemente. El cuajado es bueno, al igual que el estado sanitario. El envero se inicia con retraso. Continúa correctamente el proceso de maduración hasta la vendimia, que hay que realizar de forma selectiva en función de la maduración de los viñedos afectados por la helada y los no afectados.

En Torre de Oña, SA comenzó el 11 de octubre, recolectándose las diferentes parcelas de forma escalonada en función de la evolución de los índices de madurez y sanidad. La entrada de uva en bodega se prolongó durante 14 días, obteniéndose unos mostos con elevado grado alcohólico, y alta carga aromática y polifenólica.

El viñedo y las uvas

Tempranillo 95% y Mazuelo en un 5%. Todas las uvas provienen de la Finca San Martín que rodea la bodega, en el municipio de Párganos-Laguardia.

Crianza

La uva entró en bodega con unos buenos índices de madurez y de estado sanitario. La fermentación alcohólica se realizó sin incidencias, procediéndose a su descube a los 14 días. La fermentación maloláctica transcurrió igualmente sin incidencias. Los vinos iniciaron en Junio de 2000, su crianza en bodega, siendo dos tercios de roble americano de fabricación propia y un tercio roble francés nuevo. Durante sus dos años de crianza en roble, fue trasegado cuatro veces por el método tradicional de bodega a bodega. Se embotelló en julio de 2002.

Cata

Color rojo picota de capa media alta, limpio y brillante, con incipientes ribetes yodados en el borde. Aroma franco, muy intenso, con una mezcla de cuero, regaliz y especias, sobre un fondo de frutas maduras de sotobosque. En boca se presenta cálido, potente, redondo, con elegantes y suaves taninos, perfectamente criados.

Retrogusto largo y complejo, equilibrado, con una ligera acidez que le augura una larga conservación.

- Grado: 13,3 % en volumen
- Extracto seco: 32,9 g/l
- Acidez Total: 5,23 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,71 g/l (acético)

➤ Temperatura de servicio: 18 °C

➤ Disponible en:



150 cl.



75 cl.



Barón de Oña

Mayo 2007