



# TORRE DE OÑA

## EL CAMINO

### VIÑEDOS ARTESANALES

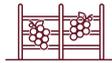


#### COSECHA 2021

Brotación en los viñedos muy controlada y un cuajado del fruto muy moderado, que significó el desarrollo de unos racimos muy pequeños y sueltos, favoreciendo que las uvas llegasen a la fase de maduración en perfecto estado sanitario. Los vinos se caracterizaron por una graduación muy equilibrada, buenos niveles de acidez y de taninos, convirtiendo a esta cosecha en una de las de mayor potencial para elaborar vinos de larga guarda. Para nosotros una añada EXCELENTE, con una valoración interna de 95 puntos.



Tempranillo (97%) y 3% de otras variedades: Mazuelo, Garnacha y Viura.



Viñedos de vaso viejo (1,54 ha) con una edad de 80,8 años y una producción de 2.585 kg/ha ubicados en El Pisón, La Revilla y Las Naves en Elvillar de Álava.



Terrenos de tipo Calizo y Franco-Limoso.

#### VENDIMIA Y CRIANZA

Vendimia manual de las uvas seleccionadas en cajas de 20 kg que, una vez en bodega, permanecieron refrigeradas. Tras su despalillado, las encubamos durante 12 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío obteniendo un mosto aún más intenso en aromas y color. Tras la fermentación alcohólica en depósitos, completó la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros durante 14 meses. El vino permaneció 5 meses en depósito hasta la mezcla del coupage final, embotellado en julio del 2023.

#### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso con bordes granates, limpio, muy brillante. En nariz sobresale por su intensidad con finas notas de grosella, arándanos y mora rojas que envuelven unos elegantes y delicados aromas de clavo, regaliz, tabaco y caramelo procedentes de su cuidada crianza en barricas de roble francés. En boca es muy agradable, de fino paladar, equilibrado y con unos taninos dulces y sedosos. El retrogusto es de una gran intensidad, con nobles aromas de frutas rojas de sotobosque y especiadas, adquiridas también durante su envejecimiento. Un vino de largo disfrute.

% 14,5% Vol.



Servir entre 10-12° C.



3.680 botellas de 75 cl

**ANÁLISIS:** Acidez total: 4,8 g/l | Ph: 3,78 g/l | Azúcar residual: 2,3 g/l