TORRE DE OÑA

El Camino

VIÑEDOS ARTESANALES



COSECHA 2023

El ciclo vegetativo, condicionado las por temperaturas elevadas y un verano seco, que favoreció una maduración rápida y una reducción natural de rendimientos. Las lluvias del tramo final de la maduración aportaron equilibrio, permitiendo preservar frescura y ajustar los parámetros analíticos mediante una vendimia precisa y selectiva. La influencia atlántica y la altitud contribuyeron a una mejor conservación de la acidez y a una maduración fenólica equilibrada. Los vinos de estas zonas de Elvillar de Álava presentan buena intensidad aromática, fruta definida, taninos finos y una estructura armónica, con un perfil fresco y elegante que refleja fielmente la tipicidad de la zona.

97% Tempranillo y 3% Mazuelo, Graciano, Garnacha y Viura.

Viñedos Artesanales El Pisón, El Vedao, Parredonda, Cuesta Hundida, y Las Naves en Elvillar de Álava, plantados en vaso con más de 70 años.

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 durante 24 horas. Tras su despalillado, las encubamos durante 9 días a una temperatura inferior a 10º 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. La crianza fue de doce meses en barricas de 500 litros de roble francés. El vino permaneció 8 meses en depósito hasta el ensamblaje del coupage final, embotellado en junio 2025.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, con capa media-alta y un definido ribete rubí que denota juventud y viveza. En nariz es expresivo y elegante, destacando la potencia aromática y la marcada tipicidad de Rioja Alavesa. Sobresalen notas de fruta negra madura —moras, arándanos y grosellas— que evolucionan hacia un fondo especiado y balsámico. Aparecen delicados matices de regaliz, clavo, caramelo y sutiles recuerdos de madera noble y aceite de cedro, fruto de su cuidada crianza. En boca es equilibrado y armónico, con una estructura bien definida. Los taninos, finos y sedosos, aportan elegancia. Retrogusto de notable intensidad con una elevada carga frutal y refrescante vivacidad. De recuerdo prolongado, fiel reflejo del carácter y la identidad de su origen.

15% Vol. Servir entre 16-18º

75 cL

ANÁLISIS: Acidez total: 5,0 g/l (tartárico) | Acidez Volátil: 0,71 g/l (acético) | IPT: 73

TORRE DE OÑA
Finca San Martín, s/n, 01309 Laguardia (Álava) / +34 945 62 11 54 / fincamartelo.com - riojalta.com

JUNIO 2026