



TORRE DE OÑA

## FINCA SAN MARTÍN 2014

### LA COSECHA 2014

Tras un ciclo con una climatología muy favorable, nuestro viñedo presentaba una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, anticipando una cosecha de gran calidad. El minucioso cuidado y las labores desarrolladas durante el año en nuestros viñedos, especialmente la poda en verde y el aclareo de racimos, nos han permitido elaborar este nuevo Finca San Martín con un excelente equilibrio en graduación alcohólica, acidez, aromas y polifenoles. Aunque el Consejo Regulador otorgó a esta añada la calificación de Buena, en nuestra finca disfrutamos de una cosecha de magnífica calidad.

### COMPOSICIÓN

100% Tempranillo procedente de las parcelas San Martín I y San Martín II que circundan nuestra bodega Torre de Oña en Párganos (Álava).

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la selección en el viñedo, recogiendo solo aquellos racimos con el mejor estado de maduración, las uvas se trasladaron en pequeñas cajas a la bodega. El método de elaboración ha sido el tradicional bordelés de despalillado, suave estrujado y posterior encubado en depósitos. Tras la fermentación alcohólica, los vinos realizaron la fermentación maloláctica de forma natural durante tres meses con un removido de lías semanal para dotar al vino de mayor untuosidad. La crianza comenzó en abril de 2015 en barricas de roble americano nuevo (60%) y de roble francés de dos vinos (40%) durante 16 meses. Este vino se trasegó tres veces por el método tradicional y se embotelló en septiembre de 2016.

### CATA

Rojo cereza intenso, de capa media alta y borde rosado, limpio y brillante. En nariz destaca por la alta intensidad de aromas, moras rojas, fresas silvestres, notas de sotobosque, con un fondo balsámico, anisado, de regaliz dulce, canela y cedro que redondean un fino bouquet. En boca sobresale su textura aterciopelada, buen equilibrio de la acidez y elegantes y agradables taninos que dan paso a un fresco retrogusto en el que los matices de frutas maduras y regaliz ensalzan la tipicidad de este vino de la Rioja Alavesa.



- 
- Grado: 14,0 % vol.
  - pH: 3.70
  - Az. Reduc.: 2,0 gr./l.
  - IPT: 67

---

➤ Temperatura de servicio: 17°C

---

➤ Disponible en 75 cl.

Febrero 2017