



TORRE DE OÑA

TORRE DE OÑA RESERVA 2012



LA COSECHA

Consideramos la cosecha 2012 como una de la mejores que hemos disfrutado hasta el momento en Torre de Oña. Tras un ciclo vegetativo caracterizado por la sequía estival, las lluvias caídas a finales de septiembre permitieron que las uvas de nuestras parcelas más selectas alcanzaran el grado de maduración óptimo. Además, la magnífica sanidad de las uvas y la exhaustiva selección manual realizada en viñedo nos permitieron elaborar un vino en el que sobresale el equilibrio en la acidez y el grado alcohólico, una alta carga de color y, sobre todo, una gran intensidad aromática, típica de este terroir de Rioja Alavesa. El Consejo Regulador otorgó a esta añada la valoración oficial de 'Muy Buena'.

EL VIÑEDO Y LAS UVAS

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5%), de las parcelas Altos de Valecilla, Calvo, Martelo y Berzal, situadas alrededor de la bodega. Sus suelos arcillo-calcáreos nos proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, que producen mostos concentrados, con alto aroma y complejidad, resaltando la tipicidad de este terruño.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas se recolectaron en cajas de 20 kg. que, en bodega, permanecieron refrigeradas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 8 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de esta uva. Tras la fermentación alcohólica, el 80% de los vinos pasaron a barrica de roble francés y caucásico nuevo donde realizaron la fermentación maloláctica. Su crianza fue de 18 meses en roble francés nuevo (40%), francés de dos vinos (35%) y del Cáucaso nuevo (25%) siendo trasegado en tres ocasiones por el método tradicional. Se embotelló en octubre de 2014.

CATA

Su color es rojo cereza picota, de capa media-alta, limpio, brillante, con el borde granate intenso. De gran intensidad aromática, típica de este *terroir* de Rioja Alavesa, con notas de fruta roja madura (moras, arándanos y confitura de frambuesas) sobre un fondo de especias, clavo, anisados, incienso, tabaco y moca. Entrada suave en boca, con cuerpo medio y agradable estructura, es equilibrado y con taninos dulces. Un vino que destaca por su amplio y sedoso retrogusto, donde las notas de fruta madura y especias dulces se complementan con las de su cuidada crianza en barrica.

- Grado: 13,5 % vol.
- pH: 3.80
- Az. reduc: 1,54 g/l
- IPT: 69

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en:



75 cl.

Enero 2016

www.torredeona.com