



TORRE DE OÑA

FINCA SAN MARTÍN 2009

LA COSECHA 2009

La evolución de la Finca San Martín durante todo el ciclo fue buena, tanto desde el punto de vista vegetativo como sanitario. Como elemento diferenciador respecto a cosechas anteriores, destacamos las lluvias de mediados de septiembre, que ralentizaron la maduración y propiciaron el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva. Posteriormente se sucedieron unos días con tiempo seco y soleado, que permitieron lograr un punto óptimo de madurez. Todo ello, junto a la ausencia de enfermedades de la uva, nos permitió obtener una cosecha de alta calidad para elaborar este nuevo vino. El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja otorgó a esta añada la calificación oficial de "Muy Buena".

COMPOSICIÓN

100% Tempranillo procedente de las plantaciones más jóvenes de la Finca San Martín, que circunda la bodega Torre de Oña en Párganos-Laguardia (Álava).

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 12 días, mientras que la maloláctica concluyó en 45 días. Tras su trasiego, los vinos pasaron en Abril de 2010 a barrica de roble francés (59%) de uno y dos vinos y roble americano (41%) nuevo, donde permanecieron durante 20 meses siendo trasegados manualmente en tres ocasiones. En Mayo de 2011 pasó a botella.

CATA

Rojo cereza intenso, de capa media alta, con el borde rosado. Buena intensidad de aroma, afrutado, fresco, con notas de pequeños frutos silvestres, sobre un fondo balsámico, de cedro y tabaco. Equilibrado en boca, de paso fácil y amable, con los taninos maduros bien integrados, que dejan un final amplio y redondo



- Grado: 13,7% en volumen
- Acidez Total: 5,8 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,80 g/l (acético)
- pH: 3,65

➤ Temperatura de servicio: 17 °C

➤ Disponible en:



75 cl.

Enero 2012

www.torredeona.com