



# TORRE DE OÑA

## FINCA SAN MARTÍN 2012



- Grado: 14.0 % en volumen
- pH: 3.78
- Az. Reduc.: 1,3 gr./l.
- IPT: 68

➤ Temperatura de servicio: 17°C

➤ Disponible en 75 cl.

### LA COSECHA 2012

Tras un ciclo vegetativo caracterizado por la sequía, debemos destacar el efecto positivo de las lluvias caídas a finales de septiembre que influyeron en la evolución de la maduración, proporcionando un mejor equilibrio final al fruto. La uva vendimiada en nuestra finca presentó un magnífico estado sanitario y un excelente equilibrio madurativo entre graduación alcohólica, acidez, aromas y polifenoles, permitiendo elaborar vinos de gran calidad y muy representativos de las características de la Finca San Martín. El Consejo Regulador otorgó a esta cosecha una valoración oficial de "Muy Buena".

### COMPOSICIÓN

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

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras la recolección manual de estas parcelas y su traslado en cajas a bodega, las uvas pasaron a los depósitos donde completaron la fermentación alcohólica durante 14 días. La fermentación maloláctica se realizó de forma natural en depósitos durante 42 días, removiendo las lías una vez por semana para dotar al vino de mayor untuosidad. La crianza en barricas comenzó en enero de 2013, usando 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 de bodega a bodega con la ayuda de la luz de una vela. El vino se embotelló en junio de 2014.

### CATA

Rojo rubí, borde rosado, brillante, de capa media. Alta intensidad aromática, con dominio de las notas de frutos rojos como frambuesas y grosellas sobre un fondo de anisados, caramelo, vainilla, cacao y especias balsámicas. Goloso paso por boca, buena estructura, agradable acidez y taninos finos que dejan un fresco y agradable final. Un vino con un agradable retrogusto a regaliz dulce. Un paso adelante en este Crianza típico de la Rioja Alavesa.

**Abril 2015**