



## Frescura, potencia y fruta. Espíritu joven de Rioja Alavesa.

### COSECHA

Nuestros viñedos tuvieron evolución favorable durante todo su ciclo, destacando los diez días de retraso con respecto al año anterior.

A pesar de las altas temperaturas y la ausencia de lluvias de las semanas previas a la vendimia, el estado vegetativo no presentó síntomas de sequía. Las precipitaciones anteriores, incluyendo las de parada vegetativa, fueron superiores a la media y determinaron un vigor más equilibrado. Los vinos de esta cosecha presentaron una buena carga polifenólica y un buen equilibrio de acidez y alcohol, óptimos para largas crianzas en bodega.

### VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

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

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 despallado, 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 enero de 2017 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 mayo de 2018.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
<b>14% Vol</b>	<b>3,65</b>
Acidez Total	IPT
<b>5,05 g/l</b>	<b>67</b>

### MARIDAJE

Embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes y carnes en general.

### NOTAS DE CATA

Rojo cereza de capa media con borde rubí. En nariz destaca por la fuerte expresión de las frutas rojas: frambuesa, arándano rojo, ciruela roja y menta, con notas de vainilla, caramelo, canela, regaliz y pimienta blanca. Impresiona la frescura en su entrada en boca, equilibrada, con buena acidez, un tanino suave y con los sabores de las frutas rojas muy marcados. En el retrogusto, su expresión frutal y las notas balsámicas de la madera le otorgan un largo y agradable final.