



TORRE DE OÑA - FINCA SAN MARTIN CRIANZA



Wijnhuis: La Rioja Alta

Land: Spanje

Streek: D.O. Rioja

Druivenras: 100% Tempranillo

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Middelhoge intensiteit, kersenrood met een granaatrode rand. Zeer intense neus, met een uitgesproken fruitig karakter van veenbes, rode bes en braam, omhuld met aroma's van patisserie, cacao, versgemalen koffie, kaneel en zoethout. Intens en gebalanceerd in de mond, met een elegante frisheid, balans, fijne tannines en een soepele afdronk. Fruitige nasmaak met uitgesproken impressies van rood fruit, met een ondertoon van balsemaroma's door de rijping in vaten. Belichaamt de typische en unieke eigenheid van La Rioja Alavesa.

LEKKER BIJ

Worst, snacks, entrees, zware voorgerechten en vlees in het algemeen.

BEWAARPOTENTIEEL

10 jaar

SCHENKEN OP

16°C

ALCOHOLGEHALTE

OOGST: de oogst werd vooral gekenmerkt door de extreme vorst van 28 april die een groot deel van de wijngaard in Torre de Oña trof, waardoor onze productieverwachtingen aanzienlijk lager uitvielen. Aan het einde van de cyclus, een cruciale fase, waren de weersomstandigheden over het algemeen goed. Hierdoor konden we gespreid oogsten en de druiven plukken in optimale staat en met een evenwichtige rijpheid. De wijnen van dit oogstjaar onderscheiden zich door hun mooie balans en sterke aromatische componenten, die typerend zijn voor dit bijzondere gebied in La Rioja Alavesa. De controle-instantie gaf deze wijn de officiële beoordeling Zeer Goed.

RIJPING: we plukten alleen de trossen met het beste rijpheidsniveau en brachten ze in kleine kisten naar de wijnmakerij. Er werd een traditionele, Bordeaux-achtige vinificatietechniek toegepast, waarbij de druiven worden onsteeld, zachtjes worden geplet en in tanks worden gegist. In januari 2018 werd de wijn in nieuwe Amerikaanse eikenhouten vaten (60%) en Franse eikenhouten vaten waarin reeds twee wijnen hadden gerijpt (40%) gebracht voor 16 maanden rijping. De wijn werd drie keer overgeheveld volgens een traditionele werkwijze en in juni 2019 gebotteld.