

NOTA DE LOS ELABORADORES

Elaboramos este vino una vez que hemos comprobado que la variedad Cabernet Sauvignon, con la que trabajamos en nuestra finca situada en Herencia, Ciudad Real, es capaz de darnos la madurez, la singularidad y la calidad que le exigimos a los vinos de nuestra colección Venta La Ossa. Es un vino para sorprender que muestra la riqueza del panorama vinícola español y nuestro espíritu inquieto.



Asunción Yébenes, enóloga

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon

CRIANZA: 12 meses

GRADO ALC.: 14% Vol.

Acidez total: 4,53g/l (tartárico) · **Azúcar residual:** < 0,2 g/L.

VIÑEDO

Edad media: 20 años

Altitud: 700 metros

Suelo: Las composiciones de suelo son variadas, arenas calcáreas con canto rodado, franco arenosos o arcillosos, todos ellos sobre un lecho de roca calcárea de diferentes profundidades, desde los 0,7 a los 2m.

Clima: continental y mediterráneo

NOTA DE CATA: Se trata de un vino con notas muy típicas de la variedad: frutos rojos y negros, chocolate negro y un aroma muy característico a pimentón. El toque de Touriga Nacional (entorno a un 10%) aporta complejidad y frescura y completa su intensidad aromática con notas de laurel, flores azules y balsámicos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Invierno frío y seco que dio comienzo a una primavera también fría y con nieves dispersas. En contra, el verano fue extremadamente seco y caluroso. La añada se adelantó 3 semanas en la maduración. Fue una cosecha muy corta que trajo consigo grados altos en todos los vinos.

LA BODEGA

MANO A MANO nace en 2006 en Alhambra, Ciudad Real. Desde que nace, apuesta fuerte en la tierra vitivinícola por antonomasia, donde se concentra la mitad del viñedo español. La Tempranillo de Mano a Mano se diferencia de otras regiones por su capacidad para adaptarse a las condiciones de sequía, dando vinos más robustos de intenso sabor y color.



VENTA LA OSSA CABERNET SAUVIGNON 2019

