

NOTA DE LOS ELABORADORES

Venta La Ossa joven es la versión más fresca y disfrutona que ofrece nuestra zona de referencia: Castilla La Mancha. Después de años elaborando vinos monovarietales de Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon, nos atrevemos a elaborar un vino con un coupage que muestra una deliciosa acidez y un carácter sugerente. En boca destaca una fruta roja y una frescura que termina por hacernos esbozar la sonrisa de quien descubre algo que no esperaba.



Asunción Yébenes, enóloga

PRODUCCIÓN 70.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon

GRADO ALC.: 14% Vol.

Acidez total: 4,55 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** >2 g/L.

ELABORACIÓN: La vendimia se realiza a mano en su totalidad en cajas de pequeño volumen. La elaboración de Venta La Ossa joven busca potenciar el perfil fresco y frutal presente de forma natural en las variedades que componen el coupage. La fermentación se realiza a temperatura controlada entre 24-25 grados trabajando de forma independiente cada viñedo para potenciar las características que cada uno aporta al coupage final.

NOTA DE CATA: en nariz sobresale la fruta roja, fresa y cereza, que se completa con los toques especiados y balsámicos y con el recuerdo de fruta negra que aporta el Cabernet Sauvignon. En boca es un vino con una cierta profundidad, de trago fácil, sabroso, frutal y disfrutón.

VIÑEDO

Edad media: 50 años de media.

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

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Tras un invierno frío con fuertes heladas y nieve, llegó un verano caluroso con fuerte ola de calor, lo que nos exigió máxima rigurosidad a la hora de elegir el momento de maduración. El exhaustivo trabajo de control de maduración, nos permitió vendimiar en el momento óptimo para expresar la máxima expresión de fruta. Pese a todo, el calor propició una buena sanidad en la uva.

LA BODEGA

Bodegas Mano a Mano se sitúa en el corazón de Castilla La Mancha, en Ciudad Real. Su colección de vinos Venta La Ossa muestra el carácter más exótico y vanguardista de una tierra donde se sitúa el gran viñedo de Europa con una extensión que supera las 500.000 hectáreas. Bodegas Mano a Mano trabaja con viñedos de Tempranillo con una media de edad de 50 años, y con variedades como la Syrah, la Cabernet Sauvignon o la Touriga Nacional. La altitud de la zona, próxima a los 700 metros es otra de las características que permiten elaborar un tipo de vinos con un carácter muy particular que escapan a cualquier lógica y que invitan a disfrutar sin complejos.

