

NOTA DE LOS ELABORADORES

Venta La Ossa Syrah nace de nuestro trabajo con la variedad Syrah que nos ha sorprendido con el carácter tan peculiar que desarrolla en esta tierra. El resultado es un vino sugerente, goloso y largo que permanece en boca con recuerdos a fruta roja y especias.



Asunción Yébenes, enóloga

PRODUCCIÓN: 30.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Syrah

CRIANZA: 12 meses en barrica francesa de uno, dos y tres usos.

GRADO ALC.: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,87 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** >2 g/L.

ELABORACIÓN: Vendimia seleccionada en cajas. En bodega se lleva a cabo una segunda selección de la uva con el objetivo de garantizar la mayor calidad. Para la crianza se seleccionan las maderas y tostados que, en su conjunto, aportan gran variedad de matices (cremosidad, aromas a canela, a pimienta...) Durante el período de crianza las barricas se trabajan de forma independiente según sus diferentes características. El control del proceso y la temperatura resulta fundamental.

NOTA DE CATA: De aroma intenso y potente con un marcado carácter varietal de frutos rojos y negros, en un conjunto cremoso con notas especiadas y balsámicas. En boca es redondo, equilibrado, de entrada amplia y con un recorrido muy largo.

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: Viniendo de un año seco y cálido como el 2017, el año 2018 siguió la tónica de los años anteriores pero con la peculiaridad que fue más húmedo. Las temperaturas más suaves en verano permitieron una maduración más pausada y equilibrada con un estado óptimo de la uva.



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.