

NOTA DE LOS ELABORADORES

Venta La Ossa Tempranillo nace directamente del trabajo que llevamos a cabo con los viñedos más viejos de Tempranillo de la zona. La combinación de alturas, de tipos de suelo y distintas localizaciones de viñedo dan como resultado este vino que representa nuestra interpretación de lo que es la máxima expresión de la variedad Tempranillo en esta tierra. Es un vino con potencia que invita a seguir bebiendo y cuyo recuerdo permanece largo tiempo en la boca.



Asunción Yébenes, enóloga

PRODUCCIÓN 30.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 12 meses

GRADO ALC.: 14% Vol.

Acidez total: 4,12 g/l (tartárico) - **Azúcar residual:** >2 g/L.

ELABORACIÓN: La vendimia se realiza a mano en su totalidad. Una vez en bodega la uva pasa por una doble mesa de selección. Para la crianza se seleccionan las maderas y tostados que, en su conjunto, aportan una gran variedad de matices (cremosidad, aromas a canela o a pimienta). Se realiza un trabajo totalmente independiente con cada una de las barricas.

NOTA DE CATA: Fruta roja y negra bien madura con notas que nos recuerdan a bajo bosque, jara, romero y tomillo, todo bien ensamblado con los toques del roble. En boca es potente, sabroso, largo, que invita a seguir bebiendo.

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: La climatología favoreció un ciclo con excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo. Un otoño e invierno secos y con temperaturas más altas y la primavera con algo más de lluvias y con temperaturas suaves dio lugar a una vendimia más adelantada, y con una cosecha en el estado óptimo de maduración. Entre las características los vinos de la cosecha 2015 poseen una carga frutal intensa, así como unos taninos muy elegantes. Vinos tintos de gran complejidad aromática, que destacan por su finura y elegancia.

LA BODEGA

MANO A MANO nace en 2006 en Alhambra, Ciudad Real. Desde que nace, apuesta fuerte en la tierra vitivinícola por su autonomía, 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.

PUNTUACIONES Y OPINIONES

ANUARIO EL PAÍS

90 pts.

