

NOTA DE LOS ELABORADORES

Venta La Ossa TNT es una frivolidad, un capricho que nos hemos permitido dentro del carácter experimental e inquieto de la bodega. Lo define su carácter redondo, sabroso y largo que deja al final una sugerente sensación balsámica y floral.



Asunción Yébenes, enóloga

PRODUCCIÓN: 2.500 botellas 0,75l

VARIEDAD: Tempranillo y Touriga Nacional

CRIANZA: 12 meses barrica francesa

GRADO ALC.: 13,5 % Vol.

Acidez total: 4,72 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** <2 g/L.

ELABORACIÓN: Vendimia 3ª semana de septiembre en cajas y posterior selección en mesa una vez en bodega. Fermentación maloláctica en barrica.

NOTA DE CATA: En nariz laurel y notas balsámicas se combinan con la fruta en un fondo de violetas en conjunto, fresco, complejo y elegante. En boca es redondo, sabroso y largo, dejando esa sensación balsámica y floral en el retrogusto.

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 añada 2017 se caracteriza por un invierno ligeramente mas frío y seco que los años anteriores, y de un verano extremadamente caluroso, que provocó una aceleración de la maduración y el adelanto de, en nuestro caso, 3 semanas de la vendimia, en busca de tener la mayor frescura posible y con la uva en su madurez aromática y fenólica. La añada fue especialmente corta en kilos y el calor favoreció grados altos, pero también una sanidad excelente. En contra de lo que se pudiera pensar, los vinos son frescos, con nitidez frutal, muy varietales y de alcohol moderado.

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.

